

# 爽身粉 磷酸三钙作用 商丘磷酸三钙作用 欧都新材料品质保证

产品名称	爽身粉 磷酸三钙作用 商丘磷酸三钙作用 欧都新材料品质保证
公司名称	济南欧都新材料科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市天桥区狮子张庄199号
联系电话	15634019959

## 产品详情

### 磷酸钙

济南欧都新材料科技有限公司主生产磷酸钙

在食品工业中用作抗结剂、酸度调节剂、营养增补剂、增香剂、稳定剂、水分保持剂。我国《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-2011)规定:可用于小麦粉,最使用量为0.03g/kg;固体饮料,8.0g/kg;油炸薯片,2.0g/kg。作为水分保持剂可用于面粉中。FAO/WHO规定:作为抗结剂可用于葡糖粉、蔗糖粉,最用量为15g/kg(单独或与其他抗结剂合用,不存在淀粉);奶粉、奶油粉,为5g/kg(单独或与其他稳定剂合用,以无水物计);用于自动售货机时,奶粉,10g/kg,奶油粉1g/kg(单独或与其他抗结剂合用);汤和羹,15mg/kg(单独或与其他稳定剂合用,指脱水产品);可可粉和含糖可可粉,10g/kg(单独或与其他抗结剂合用,含糖可可粉仅用于自动售货机)。作为稳定剂等可用于淡炼乳、甜炼乳、稀奶油,用量为2g/kg(单用)、3g/kg(与其他稳定剂合用),商丘磷酸三钙作用,均以无水物计。用于加工干酪为9g/kg(总磷酸盐,爽身粉磷酸三钙作用,以磷计)。本品尚可作为钙元素强化剂,用于饼干、面包等,其用量对谷类粉为3g/kg,固体饮料为20g/kg,均以元素钙计。

### 磷酸三钙

化学名:磷酸三钙

磷酸三钙--来自维基百科别名:磷酸钙

分子式:Ca<sub>3</sub>(PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub>

分子量:310.18

CAS:7758-87-4

## 物理性质

外观与性状:白色、无臭、无味的晶体或无定形粉末。

熔点( ):1670

溶解性:不溶于水，不溶于乙醇、yi酸，溶于酸。

高温型的 相属单斜晶系，相对密度为2.86 g/cm<sup>3</sup>;低温型的 相属六方晶系，相对密度为3.07 g/cm<sup>3</sup>。

折叠食品磷酸三钙是一种安全的营养强化剂，主要添加在食品中强化钙的摄入，也可用于预防或zhi疗钙缺乏的症状。同时磷酸三钙还可作为食品中的抗结剂、PH值调节剂，缓冲剂等。如作面粉抗结剂(分散剂)，奶粉、糖果，脱氟磷酸三钙作用，布丁、调味品、肉类的添加剂，动物油精炼助剂，酵母食料等。

## 磷酸三钙外文名称

Tricalcium phosphate化学式

Ca<sub>3</sub>(PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub> 相对分子质量

310.18是否管制

## 磷酸钙与磷酸氢钙鉴别

实验原理:磷酸钙难溶于水，磷酸氢钙微溶于水，其水溶液呈微碱性实验用品及试剂:烧杯、玻璃瓶、试管、石蕊试剂、酚酞、PH试纸

### 实验步骤:

- 1.分别取磷酸钙和磷酸氢钙少量，加入烧杯中，加少量水，食品级磷酸三钙作用，充分溶解。
- 2.在两个烧杯中分别滴加酚酞

实验现象:一个烧杯中液体变红，是磷酸氢钙，另一烧杯不变色，是磷酸钙。

结论:磷酸钙难溶于水，磷酸氢钙微溶于水，其水溶液呈微碱性。

爽身粉 磷酸三钙作用-商丘磷酸三钙作用-欧都新材料品质保证由济南欧都新材料科技有限公司提供。济南欧都新材料科技有限公司(www.jnoudu.cn)是一家从事“食品添加剂;饲料添加剂;基础料等”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“欧都”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使欧都新材料在化工产品中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！