

醋酸钠的作用 醋酸钠 璟阳精细化工

产品名称	醋酸钠的作用 醋酸钠 璟阳精细化工
公司名称	苏州璟阳精细化工有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	吴江经济技术开发区运东大道1088号运河之东商业中心5幢-3109
联系电话	18136134696

产品详情

醋酸钠的调节能力

- 1、醋酸钠调节能力较强，它的水溶液pH值高达12左右，能大大的提高肉制品的持水能力；
- 2、在对肉制品的持水力研究时，有人在熟香肠加与不加磷酸盐作为对比试验，通过对不同的pH值的原料进行分析，发现通过添加0.25%醋酸盐，醋酸钠厂家，可以明显提高肉制品的持水力，对不同的多聚醋酸盐单体进行比较时，醋酸钠提高肉制品的持水能力较高，在10%~20%之间，醋酸钠，六偏醋酸盐在5%~15%之间，当醋酸盐和果胶按一定的比例注射鸡胸肉时，发现加入一定量的果胶后，产品的持水能力和柔软度要明显高于只注射醋酸的鸡胸肉；
- 3、此外，多聚醋酸盐改变肉质的作用也十分明显，通过对PSE (pale、soft、exudative) 肉、正常肉制品、以及DFD (dark、firm、dry) 肉加入多聚醋酸盐后，醋酸钠的作用，生产出的肉制品的持水能力、颜色、pH值和质构都有明显改善，多聚醋酸盐除了增加禽肉的持水能力外，还可明显改善海鲜类的柔软度；
- 4、通过国内外的资料可以看出，还没有人对多聚醋酸盐对肉制品持水力的影响进行过系统的研究。

醋酸钠含量的测定：.

实验目的

1. 掌握非水溶液酸碱滴定的原理及操作。
2. 掌握结晶紫指示剂的滴定终点的判断方法。实验原理醋酸钠在水溶液中，是一种很弱的碱 ($pK_b=9.24$)，不能在水中用强酸准确滴定，因此需用非水滴定法。选择适当的溶剂如冰醋酸则可大大提高醋酸钠的碱性，可以

为标准溶液进行滴定，其滴定反应为： $\text{C}_6\text{H}_5\text{COOH} + \text{KOH} \rightarrow \text{C}_6\text{H}_5\text{COOK} + \text{H}_2\text{O}$ 。邻C⁶H₅二甲酸氢钾常作为标定标准溶液的基准物，醋酸钾生产厂家，其反应如下：由于测定和标定的产物为 $\text{C}_6\text{H}_5\text{COOK}$ 和 H_2O ，它们在非水介质中的溶解度都较小，故滴定过程中随着标准溶液的不断加入，慢慢有白色混浊物产生，但并不影响滴定结果。本实验选用乙酸酐、冰醋酸混合溶剂，以结晶紫为指示剂，用标准高氯酸-冰醋酸溶液滴定。

醋酸钾的产品特性和储存方法

醋酸钾作为一种化学物质由于日常生活中使用的较少而不被人们所熟知，那么在这样的一种产品的特性是什么呢

醋酸钾，无色无味的结晶体，在空气中可被风化，可燃。溶于水和乙醚，微溶于乙醇。

储运：由于醋酸钾晶体简略吸潮，故而存放于阴凉，通风，单调的库房内，注意防晒，防潮，制止与腐蚀性物质接粗，可按一般化学盐类储运。

通过以上信息对醋酸钾的介绍，大家是不是对这种产品的特性和储存方法有了一定的认识.

醋酸钾的作用-醋酸钾-璟阳精细化工由苏州璟阳精细化工有限公司提供。苏州璟阳精细化工有限公司 (szjyhg.net) 是从事“保险粉,草酸,醋酸钾,磷酸钾,葡萄糖,葡萄糖酸钠”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：金学新。