磷酸二氢钠 重庆轩扬化工 重庆磷酸二氢钠厂家批发

产品名称	磷酸二氢钠 重庆轩扬化工 重庆磷酸二氢钠厂家批发
公司名称	重庆轩裕化工有限公司
价格	.00/吨
规格参数	规格:25公斤/袋 包装:袋装 用途:食品添加剂
公司地址	重庆市长寿区菩提街道桃花大道58号1幢3-24（注册地址）
联系电话	13389666607 13983023200

产品详情

磷酸二氢钠的生产厂家咨询：重庆轩扬化工有限公司

磷酸二氢钠 重庆轩扬化工 重庆磷酸二氢钠厂家批发

磷酸二氢钠(sodium dihydrogen phosphate)，又称酸性磷酸钠，分子式为NaH2PO4·2H2O和NaH2PO4，相对分子质量为156.01和119.98。分无水物与二水物，二水物为无色至白色结晶或结晶性粉末，无水物为白色粉末或颗粒。易溶于水，几乎不溶于乙醇。100℃失去结晶水后继续加热，则生成酸性焦磷酸钠

中文名称：磷酸二氢钠

中文别名：磷酸二氢钠(无水); 磷酸二氢钠,无水; 磷酸一钠; 无水磷酸二氢钠; 磷酸二氢钠 无水; MSP

无色结晶或白色结
晶性粉末。无臭，味咸，酸。热至10
0℃失去全部结晶水，灼热变成偏磷酸钠
。易溶于水，几乎不溶于乙醇，其水溶液呈酸性。0.1mol/L水溶液在25℃时的pH为 4.5。相对密度 1.915。熔点 60℃。商品也有一分子结晶水的。

使用：

磷酸二氢钠在酿造、乳制品等食品加工中，用作酸度调节剂；在肉制品中用作结着剂和稳定剂，用量为0.4%左右。按FAO/WHO(1984)规定，磷酸二氢钠用于：低倍浓缩乳、甜炼乳和稀奶油，用量为0.2%(以无水物计)；奶油粉、奶粉，用量为0.5%；加工干酪，用量为0.9%(以P计)；午餐肉、熟火腿、熟肉末

等，用量为0.3%(单用或与其他磷酸盐合用量，以P2O5计)；即食肉汤、羹，用量为1%；冷饮，用量为0.2%。此外，在咸牛肉中用量为0.2%～3.0%

用途：

缓冲剂。软水剂。制造六偏磷酸钠和焦磷酸钠。测定镁。单倍体育种中配制改良怀特培养基。