

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Пирофосфат динатриевый (двузамещенный) SAPP 281 (Китай)

Индекс пищевой добавки: E450i

Показатели	Спецификация
Содержание основного вещества $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$, %	min 95
pH (1% в H_2O)	3,7 - 4,4
Фосфаты (P_2O_5) %	63 - 64
Натрий (Na_2O) %	27,5 – 28,0
Водонерастворимая часть, %	max. 0,15
Мышьяк (As), мг/кг	max. 2
Железо (Fe), мг/кг	max. 30
Свинец (Pb), мг/кг	max. 2
Медь (Cu), мг/кг	max. 1
Цинк (Zn), мг/кг	max. 1
Тяжелые металлы (по Pb), мг/кг	max. 10
Фториды, мг/кг	max. 10
Кадмий (Cd), мг/кг	max. 1
Ртуть (Hg), мг/кг	max. 1
Скорость реакции (ROR)	28

Пирофосфат натрия (SAPP) - выглядит как порошок белого цвета со специфическим запахом, обладает рядом полезных функций, которые используются не только в промышленном производстве, но и применяются при изготовлении продуктов питания. Активно используется в мясной и рыбной консервации. Фосфаты активируют процесс разбухания мышечного белка, увеличивают влагоудержание при варке, повышают сочность и выход изделий из фарша. Вследствие этих полезных качеств пирофосфат натрия с успехом применяется при изготовлении колбасных изделий, помимо всего прочего он обеспечивает постоянство эмульсий жира, затормаживает окислительные процессы жира, значительно улучшает структуру фарша. Возможность купить пирофосфат натрия есть в специализированных торговых точках или непосредственно на предприятии изготовителе, а так же в нашем магазине. Пирофосфат натрия эффективно применяется в качестве разрыхлителя тест и при изготовлении плавленого сыра. Находит применение этот компонент и в гигиенических средствах, например он входит в состав многих зубных паст.