

FICHE TECHNIQUE

PYROPHOSPHATE ACIDE DE SODIUM

Formule chimique : $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$

(additif alimentaire : E450a)

1. Description

Apparence : Poudre ou granule blanche

Odeur : inodore

Saveur : aucune

Soluble dans l'eau

2. Rôles et applications :

Le pyrophosphate acide de sodium est largement utilisé en boulangerie pour augmenter le volume de la pâte en produisant du gaz. Le pyrophosphate acide de sodium est considéré comme un composant important de la farine auto-levante et de la levure chimique à double effet.

Ils permettent par exemple d'obtenir un jambon bien juteux. Ils assurent également une répartition homogène des ingrédients dans une crème glacée ou dans un produit laitier.

C'est un agent tampon, émulsifiant et épaississant. Il est très utilisé comme additif alimentaire. Il entre dans les formules de certaines levures chimiques.

Voici des exemples de produits où est utilisé le pyrophosphate de sodium : certains aliments infantiles (biscuits et biscottes), lait de consommation, produits laitiers, certains fromages, beurre, crèmes glacées, farines, céréales pour le petit-déjeuner, produits de panification, sauces, mollusques, crustacés, boissons rafraîchissantes sans alcool, soupes, potages, certains spiritueux, biscuits apéritifs, produits transformés à base de pomme de terre, viande cuite transformée notamment.

Autres utilisations : Il est utilisé dans les pâtes dentifrices comme agent de contrôle du tartre en empêchant la fixation du calcium et du magnésium

Le pyrophosphate acide de sodium peut être utilisé dans les aliments en conserve, le jambon, la viande, la levure chimique, etc.

Le pyrophosphate disodique est utilisé comme agent levant dans les poudres à pâte, se combinant avec du bicarbonate de sodium pour libérer du dioxyde de carbone.

Le pyrophosphate acide de sodium accélère la conversion du nitrite de sodium en nitrite dans les charcuteries et peut améliorer la capacité de rétention d'eau.

Le pyrophosphate acide de sodium se trouve également dans les produits à base de pomme de terre, où le pyrophosphate acide de sodium empêche le noircissement.

Le pyrophosphate acide de sodium peut également être utilisé dans le traitement du cuir;

Parameters	Results
Description	Conforme
Content %	95
Contenu de P ₂ O ₅ %	63 - 64, 5
Insolubilité dans l'eau %	1 max.
Fluoride	10ppm max.
Perte au sechage %	0,5
pH (1% solution)	3,7 - 5
ROR (2mn)	71 - 74

3. Conditionnement et stockage:

En sac de 25 kg.

A stocker dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière.