

## Kaliumphosphat

Cat. No. EXTZ-644

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Kaliumphosphat-Salze (in Form von Mono-, Di- oder Triphosphaten) sind in zwei Qualitäten erhältlich – Lebensmittelqualität und Industriequalität. Sie werden als kristallines Pulver oder als Lösung geliefert. Die Lebensmittelqualität entspricht den lebensmittelrechtlichen Vorgaben für Zusatzstoffe, gewährleistet niedrige Schwermetallgehalte sowie die Eignung für den direkten Lebensmittelkontakt und wird als Puffer sowie als Nährstoffzusatz in Milchprodukten, Getränken und in der Lebensmittelverarbeitung eingesetzt. Die Industriequalität bietet eine zuverlässige Pufferkapazität für die Verarbeitung in großen Volumina. Sie zeichnet sich durch eine ausgezeichnete pH-Pufferwirkung, hohe Löslichkeit und minimale ionische Interferenzen aus und wird in Fermentationsmedien, in der Downstream-Verarbeitung von Biopharmazeutika sowie in industriellen Reinigungsformulierungen eingesetzt.

#### Anwendungen

Wird in der Lebensmittelindustrie als Puffer, Komplexbildner, Hefenährstoff, Emulgatorsalz und Antioxidations synergist eingesetzt.

### Produktinformation

#### Aussehen

Weißer, geruchloser, hygroskopischer Kristalle oder Granulate

#### CAS-Nummer

7778-53-2

#### Molekülformel

$K_3PO_4 \cdot (0-3 H_2O)$

#### Molekulargewicht

212,27

#### Reinheit

98 %