

**一般食品專用磷酸鹽類**

產品名稱	成份 (英文)	CAS number	pH	產品應用	產品特色
 Cal-Rise	Phosphoric Acids, Calcium Salt (2:1) Pyrophosphoric Acid, Calcium Salt (1:1)	7758-23-8 14866-19-4	Nil	泡打粉 裹粉 烘焙粉 餅乾 蛋糕	無鋁/低鈉/高鈣三大特點，符合健康概念的訴求： 1. 鈣含量18% 2. 慢性膨脹劑，CO <sub>2</sub> 釋放的速率慢 3. 中和值為72，可完全取代SAPP 4. 不含鋁，提升產品附加價值
 OptiBalance	Triphosphoric Acid Sodium Pyrophosphate	7758-29-4 14691-80-6	8.3-8.9 (1% solution)	火腿 家禽 豬肉 牛肉 生鮮類產品浸泡液的配置	1. 增加肉品的保水率 2. 保持肉的黏結性，使肉類好切片不易斷裂 3. 方便肉品的處理，提高最終產品的良率 (ex: 蝦殼易剝除等) 4. 增加肉品保水性，減少包裝時的清潔工作 5. 提升肉品的色澤 6. 讓肉品在氧化過程中仍可保持原來的風味
VersalCal Clear 	Monocalcium phosphate blend Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> H <sub>2</sub> O and Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub>	10031-30-8 7758-23-8	Nil	果汁 碳酸飲料 各式功能性飲料	1. 溶解性極佳，溶解後呈透明狀，不影響產品的外觀與色澤 2. 可同時補充Ca與P的含量，訴求健康概念，提升產品價值 3. 無味不刺激的粉末，不影響產品風味 4. 溶解後無顆粒殘留，不破壞飲品口感
BP PYRO SAPP 酸性焦磷酸鈉	Sodium Acid Pyrophosphate	7758-16-9	4.1-4.5 (1% solution)	冷凍麵團 泡打粉 各式預拌粉	1. 中和值72 2. 可單獨使用或與其它酸式鹽類合用
ColorSure	Triphosphoric Acid, Pentasodium Salt Diphosphate Acid, Disodium Salt	7758-29-4 7558-16-9	7.8-8.4 (1% Solution)	肉製品 海產品	1. 改善產品外觀 2. 改善產品色澤
DAP 磷酸氫二銨, 食品級	Diammonium Phosphate, FG	7783-28-0	7.6-8.2 (1% solution)	烘焙 發酵 加工甜點	1. 提高麵包的膨鬆性 2. 酵母生產過程中的營養劑 3. 緩衝劑
DCPA 無水磷酸二鈣	Dicalcium Phosphate Anhydrous, USP/FCC	7757-93-9	7.6 (20% slurry)	穀類產品 沖泡式飲品 烘焙粉	1. 增加Ca與 P含量 2. 產品穩定
DCPD 磷酸氫鈣 (有水磷酸二鈣)	Dicalcium Phosphate, Dihydrate, USP/FCC	7789-77-7	7.4 (20% slurry)	膨大劑 烘焙粉	1. 增加Ca與 P含量 2. 產品穩定
Dipotassium Phosphate 磷酸氫二鉀	Potassium Phosphate, Dibasic Dipotassium Monohydrogen Orthophosphate	7758-11-4	8.8-9.5 (1% solution)	發泡性的咖啡 沖泡式飲品	1. 合成咖啡奶油的穩定劑 2. 沖泡飲品中作為酸味劑和緩衝劑
DOUGH-RISE	Sodi, Aluminum Phosphate, Acidic Prophosphric Acid, Calcium Salt (1:1) Phosphoric Acid, Calcium Salt (2:1)	10305-76-7 4866-19-4 7758-23-8	3.2-3.6 (1% Solution)	冷藏食品 烘烤食品	1. 複配型膨鬆劑 2. 專門為冷凍麵團膨鬆設計
MAP 磷酸二氫銨	Monoammonium Phosphate, FG	7722-76-1	4.6 (1% solution)	烘焙 發酵	1. 提高麵包的膨鬆性 2. 酵母生產過程中的營養劑
MCPA V-90 磷酸二氫鈣 (無水磷酸一鈣)	Monocalcium Phosphate, Anhydrous	7758-23-8	4.2 (1% solution)	烘焙粉 泡打粉 鬆餅粉 各式預拌粉	1. 中和值83 2. 增加Ca與 P含量 3. 反應速度慢


**一般食品專用磷酸鹽類**

產品名稱	成份 (英文)	CAS number	pH	產品應用	產品特色
OptiBind	Triphosphoric Acid Sodium Pyrophosphate	7758-29-4 14691-80-6 7727-88-5	9.3 (1% solution)	火腿 家禽 豬肉 牛肉 海鮮	優異的肉品結著劑: 1. 提升肉質的黏結性, 提高烹煮的產率 2. 增加肉品保水性, 減少包裝時的清潔工作 3. 溶解性佳, 方便操作且不影響肉品的外觀與風味
Regent 12XX and AJAX 一水磷酸二氫鈣, 食品級	Monocalcium Phosphate, Monohydrate, FG	10031-30-8	3.7 (1% solution)	麵包 餅乾 烤薄餅 飲料	1. 在麵包中作為抗黏結劑 2. 強化麵包組織 3. 酵母的發酵素 4. 沖泡飲品中做為酸味劑及緩衝劑
SALP Levair 酸式磷酸鋁鈉	Sodium Aluminum Phosphate	10305-76-7	2.7 (1% suspension)	冷凍麵團 泡打粉 烘焙粉 裹粉 各式預拌粉	1. 中和值100 2. 提供產品較軟的組織 3. 增加麵包彈性 4. 中性風味 5. 反應速度慢
SHMP 六偏磷酸鈉	Sodium Hexametaphosphate	68915-31-1	7.0 (1% solution)	乳化劑 流變劑 抑菌劑 鈣離子螯合劑	1. 乳製品及奶酪 2. 飲料 3. 糖果 4. 硬水軟化劑
STPP 三聚磷酸鈉	Sodium Tripolyphosphate	7758-29-4	9.9 (1% solution)	肉品加工	1. 快速溶解 2. 精製的顆粒狀
TCP 無水磷酸三鈣	Tricalcium Phosphate, Anhydrous Powder (commercial name)	12167-74-7, 1306-06-5	7.0 (20% slurry)	奶粉 沖泡式飲品 雞肉/火雞肉	1. 防止產品結塊 2. 增加Ca與 P含量 3. 與偏鹼性的磷酸鹽合用可當肉品增白劑
TKPP 焦磷酸鉀	Tetrapotassium Pyrophosphate	7320-34-5	10-10.5 (1% solution)	肉品	1. 呈鹼性, 易溶於水 2. 肉品蛋白質的修飾劑 3. 可保持住食物中的鐵質, 使之不易流失 4. 可應用在低鈉的產品
Tortilla-Rise	Diphosphoric Acid, Disodium Salt Phosphoric Acid, Calcium Salt (1:1) Dihydrate	7758-16-9 778-77-7	Nil	玉米餅	1. 美國專利複配型自發粉 2. 多功效型發粉 3. 可延長玉米餅的保存期, 提高黏結性, 可塑性, 及彈性
TSPP 焦磷酸鈉	Tetrasodium Pyrophosphate, Anhydrous	7722-88-5	10.2 (1% solution)	布丁 加工食品緩衝劑 水處理	1. 布丁凝膠劑 2. 硬水軟化 3. 分散劑
VersaCAL DA 無水磷酸二鈣, FCC	Dicalcium Phosphate Anhydrous, FCC	7757-93-9	5.0 (20% slurry)	餅乾 果汁飲料	鈣元素補充劑
VersaCAL MP 磷酸三鈣, 粉末, NF/FCC	Micronized Tricalcium Phosphate, NF/FCC	12167-74-7 1306-06-5	7.0 (20% slurry)	飲料、牛奶、豆漿 起士、奶酪	1. 鈣元素補充劑 2. 顆粒小於11microns

### 醫藥與營養品專用磷酸鹽類

產品名稱	成份 (英文)	CAS number	pH	產品應用	產品特色
A-TAB 無水磷酸二鈣, 顆粒狀	Dicalcium Phosphate Phosphate Anhydrous Phosphoric acid, calcium salt (1:1) Calcium Phosphate, Anhydrate (1:1) Calcium Hydrogen Phosphate Anhydrate	7757-93-9	5 (20% slurry)	醫藥錠劑	1. 增加小顆粒錠劑的穩定 2. 顆粒狀態, 適用於錠劑直打或膠囊充填
DI-TAB 有水磷酸二鈣, 顆粒狀	Dibasic Calcium Phosphate Dihydrate Phosphoric acid, calcium salt (1:1) Calcium Phosphate, Dihydrate (1:1) Calcium Hydrogen Phosphate Dihydrate	7789-77-7	7.5 (20% slurry)	1. 醫藥品 2. 營養食品	1. 醫藥和營養品的賦型劑, 並可提供鈣/磷的營養素 2. 顆粒狀態, 適用於錠劑直打或膠囊充填
TRI-TAB 無水磷酸三鈣, 顆粒狀	Tribasic Calcium Phosphate Tricalcium orthophosphate	12167-74-7	6.8 (20% slurry)	1. 醫藥品 2. 營養食品	1. 提供較高的鈣含量 2. 顆粒狀態, 適用於錠劑直打或膠囊充填
DCPA 無水磷酸二鈣	Dicalcium Phosphate Anhydrous, USP/FCC	7757-93-9	7.6 (20% slurry)	1. 醫藥品 2. 營養食品	1. 增加Ca 與 P含量 2. 產品穩定 3. 可應用在錠劑
DCPD 磷酸氫鈣 (有水磷酸二鈣)	Dicalcium Phosphate, Dihydrate, USP/FCC	7789-77-7	7.4 (20% slurry)	1. 醫藥品 2. 營養食品	1. 增加Ca 與 P含量 2. 可應用在錠劑 3. 產品穩定
TCP 無水磷酸三鈣	Tricalcium Phosphate, Anhydrous Powder (commercial name)	12167-74-7, 1306-06-5	7.0 (20% slurry)	1. 醫藥品 2. 營養食品	1. 防止產品結塊 2. 增加Ca 與 P含量 3. 可應用在錠劑

### 口腔保健專用磷酸鹽類

產品名稱	成份 (英文)	CAS number	pH	產品應用	產品特色
DCPV (Victor® DF) 磷酸氫鈣 (有水磷酸二鈣)	Dicalcium Phosphate, Dihydrate	7789-77-7	7.6 (20% suspension)	牙膏	牙膏產品做為研磨劑 
DCPA 無水磷酸二鈣	Dicalcium Phosphate Anhydrous, USP/FCC	7757-93-9	7.6 (20% slurry)	牙膏	牙膏研磨劑, 顯著提高牙膏的清潔能力
BP PYRO SAPP 酸性焦磷酸鈉	Sodium Acid Pyrophosphate	7758-16-9	4.1-4.5 (1% solution)	牙膏	牙垢抑制劑
SHMP 六偏磷酸鈉	Sodium Hexametaphosphate	68915-31-1	7.0 (1% solution)	牙膏	1. 牙垢抑制劑 2. 增白劑
STPP 三聚磷酸鈉	Sodium Tripolyphosphate	7758-29-4	9.9 (1% solution)	牙膏	牙膏中的增白劑
TSPP 焦磷酸鈉	Tetrasodium Pyrophosphate, Anhydrous	7722-88-5	10.2 (1% solution)	牙膏	牙垢抑制劑