

TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO STPP

O Tripolifosfato de Sódio, também conhecido como Tripofosfato Pentassódico e Trifosfato de Sódio (STPP) é um composto de fórmula química $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$, número CAS 7758-29-4, ponto de fusão variando de 650 a 1000 °C, que se apresenta comercialmente na forma de pó branco de densidade aparente 0,7 a 1 g/cm³, sendo um sal inorgânico e amplamente utilizado em várias aplicações. Não é um produto químico perigoso e não apresenta risco ao meio ambiente.

Aplicações

Além da alimentação humana é utilizado na alimentação animal, processos de limpeza industrial e fabricação de cerâmica.

Na indústria alimentícia é utilizado como estabilizante para os leites "longa vida" ou "UHT"; conservante para aves, carnes e frutos do mar. Pode também ser adicionado com outros polifosfatos de sódio e aos queijos processados como emulsificantes.

Na indústria de saneantes é utilizado como agente de flotação, dispersante, emulsificante, estabilizante de solos, sequestrante e como reforçador para produtos de limpeza (detergentes e sabões em pó).



Cuidados com Segurança: O produto não é classificado como perigoso, não apresentando risco ao meio ambiente.

A TRATHO fornece este produto em sacos de 25 kg.
Para o melhor negócio com esta e outras matérias-primas, consulte a TRATHO.

Revisão: Equipe Técnica TRATHO (Elaboração: agosto/2024)