



O que você procura?



Feedback

3% OFF P/ 10 OU MAIS UNIDADES

Tripolifosfato De Sódio - 1 kg

581

Para ativar, compre a partir de 10 unidades e ganhe 3% de desconto!

Aplicado na indústria de alimentos em produtos cárneos cozidos, conservas enlatadas, queijo fundido, queijo pasteurizado, requeijão, leite condensado, leite em pó, leites evaporados, revestimento externo de pescado congelado, sopas, caldos, produtos frescos, produtos secos, curados e ou maturados, creme vegetal, margarina, pós para o preparo de gelados comestíveis, cereais matinais, massa alimentícias secas instantâneas

R\$ 36,83

R\$ 36,46 à vista com desconto Pix - Vindi
ou 1x de R\$ 36,83 Sem juros

Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3

Enviar Mensagem

1

Comprar



00000-000

Calcular

Compre Junto



Tripolifosfato De Sódio - 1 kg

+



Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3

Enviar Mensagem

Feedback

Hexametafosfato de Sódio - 1Kg

+



Sorbato De Potássio Granulado - 500 g

+



Ácido Láctico - 1 kg

=

Kit para produção de requeijão cremoso

Comprando Junto:

Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3

Enviar Mensagem

Feedback

Descrição Geral

TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO

O **tripolifosfato de sódio**, também conhecido como trifosfato pentassódico-STP, é um sal de grau alimentício apresentado na forma de pó cristalino branco de sabor e odor característico obtido a partir do ácido fosfórico. Aplicado na indústria alimentícia como sequestrante, regulador de acidez, emulsificante, estabilizante, fermento químico, antioxidante, umectante, antiaglutinante/antiumectante, melhorador de farinha, agente de firmeza, realçador de sabor, conservador, estabilizante de cor e espessante.

APLICAÇÃO DO PRODUTO:

Aplicado na indústria de alimentos em produtos cárneos cozidos, conservas enlatadas, queijo fundido, queijo pasteurizado, requeijão, leite condensado, leite em pó, leites evaporados, revestimento externo de pescado congelado, sopas, caldos, produtos frescos, produtos secos curados e ou maturados, creme vegetal, margarina, pós para o preparo de gelados comestíveis, cereais matinais, massa alimentícia seca instantânea

Produtos cárneos curados: Diminui a perda de água proporcionando maior suculência, melhora o corte e aumenta o rendimento.

Carnes processadas: Controla o pH do produto, minimiza perdas de líquidos e melhora o rendimento, qualidade e estabilidade do produto final.

Camarões: Facilita o descascamento dos mesmos.

Sour cream: Controla a sinérese.

Creme para café: Previne a sinérese

Ervilhas e feijões enlatados ou congelados: Previne o endurecimento das cascas dos grãos, melhorando a maciez.

Produtos com ovos: Inibe o ranço e melhora a estabilidade da espuma em alimentos produzidos com ovos desidratados.

Amendoim: Melhora a penetração do sal através da casca do amendoim.

MODO DE USAR: Consultar legislação vigente.

MODO DE ARMAZENAMENTO: Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.

Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3

Enviar Mensagem

RECEITA

SALSICHA

INGREDIENTES:

- 2400 g de pernil suíno;
- 510 g de gordura suína;
- 90 g de couro suíno cozido;
- Tripa sintética;
- 75 g de leite em pó;
- 7,5 g de gramas de sal de cura Adicel;
- 7,5 g de **tripolifosfato de sódio** Adicel;
- 7,5 g de eritorbato de sódio Adicel.
- 40 g de alho em pó Adicel;
- 20 g de cebola em pó Adicel;
- 10 g de pimenta do reino moída Adicel;
- 81 g de sal;
- 600 g de gelo picado.

MODO DE PREPARO:

Moa em disco de 3 mm o pernil suíno, gordura suína e couro suíno. Processe as carnes juntamente com o **tripolifosfato de sódio** Adicel, 300 g gelo picado, sal, sal de cura Adicel, alho em pó Adicel, cebola em pó Adicel, pimenta do reino moída Adicel. Acrescente o eritorbato de sódio Adicel e misture. Adicione o restante do gelo. Deixe em repouso por 12 horas em local refrigerado. Embuta a mistura em tripa sintética. Cozinhe à 80°C até a temperatura interna da salsicha atingir 66°C. Refrigerar.

Feedback

Produtos relacionados

Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3425

Enviar Mensagem



Tripolifosfato de Sódio - 250g

R\$ 18,82

R\$ 18,63 à vista com desconto Pix - Vindi ou 1x de R\$ 18,82 Sem juros Aura - MoIP

1

Adicionar ao carrinho

1

R\$ 764,19 à vista com

Feedback

Produtos visitados



Pectina Cítrica - 300G

R\$ 78,59

R\$ 77,80 à vista com desconto Pix - Vindi ou 1x de R\$ 78,59 Sem juros Aura - MoIP

Total de Produtos Visitados (1)

Páginas: 1

Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3

Enviar Mensagem

PROMOÇÕES E NOVIDADES

Cadastre seu e-mail e fique por dentro

E-Mail principal

Enviar

INSTITUCIONAL

ATENDIMENTO

FORMAS DE PAGAMENTO

SELOS DE SEGURANÇA

Feedback



Vendas no site somente para consumidor final. Para revender nossos produtos, entre em contato via telefone ou Whatsapp / ADICEL - INDUSTRIA E COMERCIO LTDA - CNPJ: 01.957.839/0002-66; Fotos meramente ilustrativas; Preços e condições exclusivos para loja virtual, podendo sofrer alterações sem prévia notificação.

Design por:



Tecnologia TrayCommerce

Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3

Enviar Mensagem

