

对羟基苯甲酸乙酯生产厂家

产品名称	对羟基苯甲酸乙酯生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	60.00/1kg
规格参数	产品名称:对羟基苯甲酸乙酯 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

对羟基苯甲酸乙酯厂家,对羟基苯甲酸乙酯生产厂家,对羟基苯甲酸乙酯,食品级对羟基苯甲酸乙酯厂家,食品级对羟基苯甲酸乙酯生产厂家

中文名称：对羟基苯甲酸乙酯

中文别名：尼泊金乙酯;羟苯乙酯;4-羟基苯甲酸乙酯

英文名称：Ethyl 4-hydroxybenzoate

英文别名：Ethylparaben; 4-Hydroxybenzoic acid ethyl ester; p-Hydroxy Ethyl Benzoate; Nipagin A; Ethyl paraben; Ethyl Parasept; Solbrol A; Ethyl P-Hydroxybenzoate

CAS号：120-47-8

EINECS号：204-399-4

分子式：C₉H₁₀O₃

分子量：166.1739

本品为白色、晶状、几乎无臭的粉末。味微苦、灼麻。几乎不溶于冷水(25 时为0.17%W/V，80 时为0.

86%W/V), 易溶于乙醇、丙酮或丙二醇, 在氯仿中略溶, 在甘油中微溶, pH3~6的水溶液在室温稳定, 能在120℃灭菌20min不分解, pH>8时水溶液易水解。本品具有抗微生物特性。熔程114℃~118℃。

GB2760—2002: 同“07018, 对羟基苯甲酸丙酯”。另规定对羟基苯甲酸乙酯钠亦等量使用。FAO/WHO(1984): 果冻、果酱, 1g/kg。EEC(1990, mg/kg): 冷冻饮品160; 甜菜酸渍菜、沙拉料, 250; 增香糖浆、水果馅料、果泥、浓缩软饮料, 800; 罐头水果、盐渍鱼, 1000; 发泡顶端料1000; 啤酒70。HACSG列为限用名单。日本标准(以对羟基苯甲酸计; 1g 0.8326g对羟基苯甲酸): 酱油0.25g/L(本品0.3g); 食醋0.1g/L(0.12g); 清凉饮料及糖浆, 0.1g/kg(0.12g); 水果调味酱0.2g/kg(0.24g); 果蔬0.012g/kg(0.014g)。

尼泊金乙酯为水溶性防腐剂, 主要特点是安全, 高效, 广谱抗菌; 广泛用于医药工业, 食品工业, 纺织工业的防腐。

对羟基苯甲酸酯类对霉菌和酵母菌的抑制作用较强, 对细菌特别是对乳酸菌及革兰阴性杆菌的作用较差, 但抗菌能力比山梨酸和苯甲酸强, 且抗菌作用受PH影响不大, 在PH4-8的范围内效果均好。对羟基苯甲酸酯类烷基越长抗菌作用越强, 依次为丁酯>丙酯>乙酯。对羟基苯甲酸酯类是世界各国普遍使用的防腐剂之一。我国规定用于糕点馅, z大使用量0.5g/kg(以对羟基苯甲酸计, 下同); 在果汁(味)型饮料、果酱(不包括罐头)、酱油、酱料中z大使用量0.25g/kg; 在碳酸饮料、蛋黄馅中z大使用量0.2g/kg; 在食醋中z大实用量0.1g/kg; 在果蔬保鲜中z大使用量0.012g/kg。

防腐剂。各国多使用其乙酯及丙酯, 但日本常使其丁酯。因其难溶于水, 故常将各酯类合用。

有机中间体。用作防腐剂、抑菌剂, 用于食品、化妆品、医药品。还可用作有机分析试剂。该品对霉菌、酵母与细菌有广泛的抗菌作用, 对霉菌与酵母的作用较强, 但对细菌特别是对革兰氏阴性杆菌及乳酸菌的作用较差。是食品和医药的高效防腐杀菌剂。

用作食品防腐剂, 也用于制药、皮革等行业; 对真菌的抑菌效果较强, 但对细菌的抑菌效果较弱。用作抑菌防腐剂, 广泛用于液体制剂及半固体制剂, 也可用于食品及化妆品的防腐

防腐剂(食品、药品)。抑菌剂。防霉剂。有机分析测定羰基和卤化物。该品对霉菌、酵母与细菌有广泛的抗菌作用, 对霉菌与酵母的作用较强, 但对细菌特别是对革兰氏阴性杆菌及乳酸菌的作用较差。是食品和医药的高效防腐杀菌剂。校准仪器和装置; 评价方法; 工作标准; 质量保证/质量控制; 其他。

