

山梨酸钾生产厂家

产品名称	山梨酸钾生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	30.00/1kg
规格参数	产品名称:山梨酸钾 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

山梨酸钾厂家,山梨酸钾生产厂家,山梨酸钾,食品级山梨酸钾厂家,食品级山梨酸钾生产厂家

山梨酸钾是山梨酸的钾盐，是我国允许使用的一种防腐剂。其是白色至浅黄色鳞片状结晶、晶体颗粒或晶体粉末，无臭或微有臭味，长期暴露在空气中易吸潮、被氧化分解而变色。山梨酸钾易溶于水，溶于丙二醇和乙醇。由于山梨酸难溶于水，使用不便，故常用山梨酸钾。

白色至浅黄色鳞片状结晶、结晶性粉末或呈粒状。无臭或微臭。长期存放于空气中易吸潮并氧化分解。易溶于水。溶于丙二醇、乙醇。山梨酸（钾）在密封状态下稳定，暴露在潮湿的空气中易吸水，氧化而着色。山梨酸钾对热稳定性较好，分解温度高达270。

山梨酸钾与山梨酸同时使用时，用量以山梨酸计，不得超过最大使用量。我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-1996）中规定使用量：（g/kg）肉、鱼、蛋、禽制品：0.075；果蔬保鲜、碳酸饮料：0.2；酱菜、果汁、k蜜饯、果冻：0.5；酱油、食醋、果酱、软糖、面包：0.1；食品工业用浓缩果蔬浆或汁：2.0。酱油、食醋、果酱、氢化植物油、软糖、鱼干制品、即食豆制品、糕点、馅、面包、蛋糕、月饼、即食海蜇、乳酸菌饮品 1.0g/kg

山梨酸钾作为毒性最低的食品防腐剂，普遍应用在食品以及饲料加工业，同时也用于化妆品、香烟、树脂、香料以及橡胶等行业当中。不过其在食品防腐以及饲料当中的应用最为广泛。

动物饲料业

美国以及欧盟都将山梨酸钾作为法定饲料添加剂，用于动物饲料当中。山梨酸钾可以抑制饲料当中霉菌生长，特别是抑制黄曲霉素的形成有着非常显著的效果，所以添加山梨酸钾能够有效避免饲料的腐败变质，并且在动物肠道当中仍然可以抗微生物的生长。除此之外，山梨酸钾的中性味道，适合使用在饲料当中，这是因为动物对食品的口味变化比人类更加敏感。除此之外，作为不饱和的脂肪酸，山梨酸钾能够视为饲料成分而易于消化，并且对动物没有任何不良影响。饲料在贮存以及运输和销售过程当中容易出现腐败变质，因此山梨酸钾在饲料工业当中的应用市场巨大。

食品容器以及包装材料

食品包装的目的是保护内容物。目前食品包装出现为改善材料功能而使用活性物质的材料，除了延长包装食品保质期的功能之外，还能够保持食品的营养性及安全性。我国于2009年颁布实施GB 9685—2008卫生标准中，明确规定山梨酸钾在食品容器以及包装材料中允许加入的使用量以及山梨酸钾的最大残留限量。在塑料生虫方面可以根据生产需要适量使用，橡胶方面使用量为0.1%，纸方面根据生产需要使用，同时对山梨酸残留量没有要求。

综上所述，山梨酸钾使用时能够直接添加、浸渍、喷洒或者干粉喷雾，同时包装材料的处理方面也有着多种灵活方式，并且发展趋势而言，因为山梨酸钾特性等同天然物，应用范围以及使用量还会逐渐扩大。

食品防腐剂

山梨酸钾广泛用作食品防腐剂，我国1982年批准使用并颁布标准，规定面制品、酱菜、罐头、干果品类、乳制品以及调味品当中允许使用的浓度为0.02%~0.1%。肉类制品当中添加1%山梨酸钾能够明显抑制肉毒梭菌毒素产生。同时山梨酸在低度酒例如果酒、啤酒以及葡萄酒中应用较广并且防腐效果理想。粮农组织（FAO）对食品制定系列标准，明确规定山梨酸钾最大用量是0.28/kg，各个国家都参照这一标准并根据本国情况而制定严格使用标准。使用山梨酸钾处理包装材料，能够延长面包以及干酪等食品保存期限。鉴于单一食品添加剂在应用的局限性以及物理性能方面的限制，国内外目前大力研发复合型的食品添加剂，从而发挥协同效应以达到最佳的效果。

（1）蔬菜和水果中的应用

新鲜的蔬菜和水果如果不及时进行防腐保鲜处理很快就会失去光泽、水分，表面干皱并且很容易产生霉菌导致腐烂，从而造成不必要的浪费。若蔬菜和水果的表面使用山梨酸钾保鲜剂后，在温度高达30℃的情况下可以保存一个月之久，还能够保持蔬菜和水果的绿色度不发生改变。表面被喷洒山梨酸钾保鲜液的苹果，常温下贮存4个月后，仅有5%左右的苹果发生腐烂变质的现象。山梨酸钾甚至还可以防止蔬菜罐头外包装的马口铁氧化生锈。

（2）肉制品中的应用

将熏制火腿、干香肠、肉干和类似的其他干肉制品，用适当浓度的山梨酸钾溶液进行短暂性浸泡，从而实现防腐保鲜。肉灌肠类制品例如牛肉肠、猪肉肠等可以在生产过程中的剁肉环节直接加入适量的山梨酸钾，待制成成品之后，将浓度为5%的山梨酸钾溶液喷洒于其表面实现防腐保鲜。也可以直接在一般的肉料、肉馅里添加适量的山梨酸钾进行防腐保鲜。生鲜鸡肉、熟鸡肉都可以通过使用不同配方、不同浓度的山梨酸钾保鲜溶液浸泡的方式，来提高保鲜效果、延长保质期。表面被喷洒了山梨酸钾保鲜液的生鲜禽肉相对于未被喷洒过保鲜液的同类食品明显延长了腐败变质的时间，保鲜时间是对比样品的两倍。

（3）水产制品中的应用

鱼肉香肠中添加0.1%~0.2%的山梨酸和山梨酸钾混合防腐剂后，在温度高达30℃的条件下贮存两个星期，产品不会腐败变质，而相同环境条件下的对照样品贮存一个星期后就会腐败变质。当温度保持在10~15℃、鱼肉香肠内部pH值控制在小于6时，这种香肠可以贮存七个星期而不腐败变质。一般情况下鱼糕制品的pH值在6.8~7.2之间，可以使用山梨酸钾或其与山梨酸的混合物进行防腐保鲜。但在使用混合物时，一定要控制山梨酸的比例，因为山梨酸属于酸性防腐剂，而鱼糕制品处于pH值较低条件下，其弹性会受到影响。所以为了解决这一矛盾，必须降低混合物中山梨酸的含量。鱼干制品相对比较干燥，一般情况下水分含量低于30%的产品，不会产生细菌腐败现象，但是很容易发生霉变。如果在鱼干制品中添加适量的山梨酸钾，就能够有效防止这种霉变现象的发生。熏鱼制品可以在熏制过程前、过程中或过程后喷洒5%~10%浓度的山梨酸钾溶液进行防腐保鲜。经酱油烹煮过的鱼虾在添加适量的山梨酸钾后，可以在温度为10~15℃的条件下，贮存两个月而不会腐败变质。彻底清洗干净后的鲜鱼、虾或其他生鲜水产品，浸入适当浓度的山梨酸钾保鲜溶液20秒钟后取出，去除保鲜溶液后冷藏，可以有效延长其保质期。

(4) 在酱油和腌菜制品中的应用

在酱油中添加适量的山梨酸钾，能够贮存于高温下70天不产生腐败发霉的现象。甜菜根、腌黄瓜以及其他腌菜制品使用山梨酸钾保鲜时，可以将适量的山梨酸钾加入到含有食盐的醋中。通常情况下，为了避免腌菜制品中盐水混浊现象的发生，可以先把香料、食盐、山梨酸钾在水中溶解后再加醋。泡菜采用直接添加食盐与山梨酸钾混合物的方式进行防腐保鲜。

(5) 在糕点中的应用

当山梨酸钾做为糕点的防腐保鲜剂时，首先应该把山梨酸钾溶解在水或牛奶中，然后将山梨酸钾溶液直接加入到面粉或面团中。当使用山梨酸钾对淀粉类食品进行防腐保鲜时，最好先将物料用少量的醋进行酸化，因为山梨酸钾处于pH值低于5~6的环境时抑菌防腐效果最佳。

(6) 在饮料中的应用

山梨酸钾可以添加到果蔬汁饮料、碳酸饮料、蛋白饮料等多种饮料中，由于山梨酸钾的添加大大延长了产品的保质期。

(7) 山梨酸钾在蜜饯、糖果制品中的应用

花生糖、杏仁糖以及一般的夹心糖，可以直接添加适量的山梨酸钾进行保鲜。为了保证一些高含糖量糖果制品的防腐保鲜效果，则应该适当增加山梨酸钾的添加量。

