

# 脱氢乙酸钠生产厂家

|      |                                    |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 脱氢乙酸钠生产厂家                          |
| 公司名称 | 河北鸿韬生物工程有限公司                       |
| 价格   | 24.00/1kg                          |
| 规格参数 | 产品名称:脱氢乙酸钠<br>级别:食品级<br>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

脱氢乙酸钠厂家,脱氢乙酸钠生产厂家,脱氢乙酸钠,食品级脱氢乙酸钠厂家,食品级脱氢乙酸钠生产厂家

脱氢醋酸钠是一种广谱的，抑菌力极强的食品防腐剂，对霉菌、酵母菌的抑制能力特别强。同等添加量下，抑菌效Chemicalbook果高于现在广泛应用的苯甲酸钠，山梨酸钾数倍甚至几十倍。尤为可贵的是对产酸菌，特别是乳酸菌抑制作用很小。

白色或近白色结晶性粉末。无臭，略有特殊味道。熔点109~110。易溶于水(1g/3ml)

添加剂中文名称允许使用该种添加剂的食品中文名称添加剂功能z大允许使用量(g/kg)z大允许残留量(g/kg)脱氢乙酸钠淀粉制品防腐剂1.0脱氢醋酸钠熟肉制品、预制肉制品防腐剂0.5

脱氢醋酸钠是一种安全性高，抗菌范围广，抗菌能力强的一种抗菌剂。它受到食品中的酸碱度的影响少，在酸性或微碱性条件下，均能保持高效抗菌效力。它的抗菌能力优于苯甲酸钠、山梨酸钾、丙酸钙等，是一种理想的食品防腐保鲜剂。

脱氢乙酸钠盐具有广谱的抗菌能力，对霉菌和酵母的抗菌能力尤强，脱氢乙酸钠盐对引起食品腐败的酵母菌、霉菌作用极强，抑制有效浓度为0.05%-0.1%，一般用量为0.03%-0.05%。

主要用于腐乳、酱菜、果酱（z大用量0.3g/Kg）；汤料、糕点和干酪、奶油、人造奶油等（z大用量0.5g/Kg）；在盐渍蔬菜中z大用量为0.3 g/Kg（参见GBP70）。

脱氢乙酸钠耐光耐热效果好，而且在食品加工过程中不会分解和随水蒸气蒸发。试验证明脱氢醋酸钠安全性高，在食品中使用也不产生不正常的异味，所以近年来脱氢醋酸钠普遍受到食品企业的欢迎，在奶油、汤料（调味料、速食汤料）、面包、蛋糕、糕点、蛋黄派、腐乳酱菜、果浆、浓缩果浆、月饼、馅料、豆沙、莲蓉等广泛应用。

用作食品添加剂、防腐剂、杀菌剂