

茶多酚厂家价格

产品名称	茶多酚厂家价格
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	100.00/1kg
规格参数	保质期:2年 产品规格:25kg/件 标准:国标或企标
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

茶多酚厂家,茶多酚生产厂家,茶多酚,食品级茶多酚厂家

中文名：茶多酚

英文名：Tea Polyphenols

别称：茶鞣质、茶单宁

化学式：C₁₇H₁₉N₃O

分子量：281.36

茶多酚性状：白色粉状固体或结晶，具涩味。易溶于水、乙醇、乙酸乙酯，微溶于油脂。对热、酸较稳定，2%溶液加热至120℃并保持30min，无明显改变，在160℃油脂中30min降解20%，2%溶液在37℃下保持3天后，在pH > 7和光照下易氧化聚合。

可添加到动物性油脂如猪油、鸡油、鱼油、奶油、黄油、蛋黄酱，植物性油脂如豆油、花生油、菜油、茶油、玉米油、棕榈油中，以防止油脂酸败。添加量为油脂含量的0.005%~0.05%，效果十分显著。

可将茶多酚按油脂含量的0.01%~0.02%添加到油炸马铃薯片、油炸方便面、油炸花生米、油炸鱼肉等食品中，有显著的抗氧化效果，并能防止炸鱼过程中的腥臭味。

在水产品的加工过程中，将茶多酚以0.01%~0.02%的剂量添加，可有显著的抗氧化、防腐败和除臭作用。

将各种肉制品浸泡在用茶多酚等添加剂配制的溶液中，茶多酚的浓度为0.05%~0.2%，浸泡时间为5~10min，溶液温度为60~70℃。这时肉制品表面的蛋白质与茶多酚会形成一层不透气的硬膜。可使肉制品有抗氧化作用，能抑制细菌生长和防止腐败变质。在火腿、香肠、腊肉等腌制食品的加工中，添加0.01%~0.02%的茶多酚，不但能抑制氧化腐败，而且能降低腌制食品中的亚硝酸的含量，使腌制食品出现可口的香味。