

茶多酚生产厂家

产品名称	茶多酚生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	120.00/公斤
规格参数	品牌:茶多酚生产厂家 型号:食品级茶多酚 产地:山东茶多酚
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

茶多酚厂家 茶多酚生产厂家 茶多酚价格

一、简介

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

二、性状

物理性状：1 外观：白色晶体。2 易溶于水及有机溶液，味苦涩。

用途：营养增补剂、抗氧化剂。

三、用途

1. 用于糕点及乳制品对高脂肪糕点及乳制品，如月饼、饼干、蛋糕、方便面、奶粉、奶酪、牛奶等，加入茶多酚不仅可保持其原有的风味，防腐败，延长保鲜期，防止食品退色，和杀灭，提高食品卫生标准。另外，还可使甜味“酸尾”消失，味感甘爽。

2. 用于饮料生产茶多酚不仅可配制果味茶、柠檬茶等饮料，还能豆奶、汽水、果汁等饮料中的VA、VC

等多种维生素的降解破坏，从而饮料中的各种营养成分。

3. 用于水果和蔬菜保鲜在新鲜水果和蔬菜上喷洒低浓度的茶多酚溶液，就可繁殖，保持水果、蔬菜原有的颜色，达到保鲜防腐的目的。

4. 用于畜肉制品茶多酚对肉类及其腌制品如香肠、肉食罐头腊肉等，具有良好的保质抗损效果，尤其是对罐头类食品中耐热的芽孢菌等具有显著的和杀灭作用，并有臭味、腥味，防止氧化变色的作用。在食用油贮藏中加入茶多酚，能阻止和延缓不饱和脂肪酸的自动氧化分解，从而防止油脂的质变哈败，使油脂的贮藏期延长一倍以上。

5. 在食用油贮藏中加入茶多酚，能阻止和延缓不饱和脂肪酸的自动氧化分解，从而防止油脂的质变哈败，使油脂的贮藏期延长一倍以上。