

竹叶抗氧化剂厂家

产品名称	竹叶抗氧化剂厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	260.00/1kg
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

竹叶抗氧化剂厂家,竹叶抗氧化剂生产厂家,竹叶抗氧化剂,食品级竹叶抗氧化剂厂家

产品名称：竹叶抗氧化物（AOB）CAS：无标准：企业标准含量：20%外观：黄色粉状包装：1kg/铝箔袋可拆分行业：食品

竹叶抗氧化剂为白色单斜片状或针状结晶

在西式灌肠的拌馅、配料过程中，添加一定比例的AOB（以肉馅重量百分比计，事先用水溶解），以茶多酚为对照，采用改良TBA法，结合色差测定，质构分析和亚硝酸盐含量的测定，综合评价AOB在西式肉制品中作为抗氧化剂的使用效果。当AOB的添加量在0.03%，亚硝酸盐和异VC钠在原配方基础上减半使用时，得到了为理想的制品，既有效延缓了脂肪的氧化，抑制了MDA的形成，提高饿了货架寿命；又显著降低了成品中亚硝酸盐的含量，提高了食用安全性；同时对灌肠的风味、色泽和质地等无不良影响。AOB在西式灌肠中的综合效果优于茶多酚，并表现出与异Vc钠的协同抗氧化作用。

在配料时一并添加AOB（以肉馅重量百分比计，事先用水或酒溶解）。实验表明：在原配方基础上添加0.03%的AOB后，过氧化值（POV）和酸价（AV）的测定结果表明，香肠的抗氧化性能有了极显著提高；成品中亚硝酸盐含量仅为对照的56%；且0.03%的添加量效果优于0.06%的高剂量组，在此计量下使用，不仅可以显著提高成品的抗氧化性能，有效清除亚硝酸盐，并进一步阻断亚硝胺的合成，同时对产品色泽、质地及其他感官品质无不良影响，易为消费者接受。

AOB配成0.03%的水溶液，同时设相同浓度的TBHQ（事先用乙醇溶解）对照，将厚度约为1cm的金华火腿片浸渍2min，比较对切片火腿抗氧化性能及感光品质的影响。AOB对生火腿的腌腊香味有一定的掩盖，但经煮熟后品尝，风味。口感无差异，色差测定表明对火腿色泽影响无显著差异（ $p>0.10$ ）；经 $50\pm 1\text{C}$ 的烘箱中贮存11天，测定AV和POV表明，AOB和TBHQ实验组与对照相比，脂质的氧化受到显著抑制，货架寿命明显延长，且AOB的效果略优于TBHQ。

