

食品级BHA厂家

产品名称	食品级BHA厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	200.00/公斤
规格参数	品牌:BHA厂家 型号:食品级BHA 产地:山东BHA
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

BHA厂家 BHA生产厂家 BHA价格

中文名称：叔丁基对羟基茴香醚

中文别名：丁基羟基茴香醚

英文名称：Butylated hydroxyanisole (BHA)

法定编号：CAS[25013-16-5]

分子式：C₁₁H₁₆O₂

分子量：180.25

性状：白色或微黄色结晶状物，熔点4863，沸点264270（98 KPa），高浓度是略有酚味，易溶于乙醇（25 g/100 mL，25）、丙二醇和油脂，不溶于水。BHA对热稳定，在弱碱条件下不易被破坏，与金属离子作用不着色。

用途：BHA是一种很好的抗氧化剂，作食品抗氧化剂，能阻碍油脂食品的氧化作用，延缓食品开始败坏的时间。其在食品中的比较大用量以脂肪计不得超过0.2g/kg。其用量为0.02时比0.01的抗氧效果提高10，当用量超过0.02是抗氧化效果反而下降。作化妆品的抗氧化剂时，能对酸类、氢醌、甲硫氨基酸、卵磷脂及硫化二丙酸等起抗氧化作用。亦可作饲料的抗氧化剂。

使用量参考

在动物油中用量为0.0010.01

植物油，0.0020.02；

焙烤食品，0.010.04；

谷物食品，0.0050.02；

豆浆粉，0.001；

精炼油，0.010.1；

糖果、口香糖基用量可达0.1。

另外如台湾省食品添加剂使用范围及用量标准（1986）规定：BHA可用于油脂、奶油、干鱼、贝类制品及其干制品，其使用量低于0.2 g/kg；用于冷冻鱼、贝类及冷冻鲸鱼肉的浸渍液，低于1 g/kg；用于口香糖、泡泡糖，低于0.75 g/kg。

FAO/WHO（1984）规定：BHA用于一般食用油脂，比较大使用量为0.2 g/kg。与二丁基羟基甲苯合用时，没食子酸酯、特丁基对苯二酚合用时，没食子酸不得超过100mg/kg，总量为0.2g/kg；用于人造奶油，单用或与二丁基羟基甲苯、没食子酸酯类混合使用时，没食子酸酯类不得超过100mg/kg。不得用于直接消毒，也不得用于调制奶及其制品。

日本规定：在油脂、奶油中使用低于0.02；鱼、贝类冷冻品浸渍液用量低于0.1。