

没食子酸丙酯生产商

产品名称	没食子酸丙酯生产商
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	150.00/公斤
规格参数	品牌:没食子酸丙酯 型号:食品级没食子酸丙酯 产地:山东没食子酸丙酯
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

没食子酸丙酯厂家 没食子酸丙酯生产厂家 没食子酸丙酯价格

食子酸丙酯(PG)亦称倍酸丙酯，分子式C₁₀H₁₂O₅。相对分子质量212.21。我国《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-2011)规定：没食子酸丙酯可用于食品油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、方便面、速煮米、果仁罐头、腌腊肉制品，其大使用量为0.1g/kg。

白色至淡黄褐色结晶性粉末或乳白色针状结晶。无臭，稍具苦味，水溶液无味。有吸湿性，光照可促进其分解。熔点146~150，对热较敏感，在熔点时即分解，因此应用于食品中其稳定性较差，不耐高温，不宜用于焙烤。

我国《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-2011)规定，没食子酸丙酯可用于油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、速煮面、速煮米、罐头，大使用量为0.1g/kg(以脂肪总量计)。与其他抗氧化剂复配使用时，PG不得超过0.05g/kg(以脂肪总量计)。

没食子酸丙酯使用量达0.01%时即能着色，故一般不单独使用，而与BHA，BHT或与柠檬酸、异抗坏血酸等增效剂复配使用。复配使用时BHA、BHT的总量不超过0.1g/kg，PG不超过0.05g/kg。PG用量约为0.05g/kg即能达到良好的抗氧化效果。

没食子酸丙酯使用时，应先取少部分油脂，将PG加入，使其加热充分溶解后，再与全部油脂混合。一般是在油脂精炼后添加或者以m(PG)：m(柠檬酸)：m(95%的乙醇)按1：0.5：3的比例混合均匀后，再徐徐加入油脂中搅拌均匀。