

特丁基对苯二酚生产厂家特丁基对苯二酚厂家

产品名称	特丁基对苯二酚生产厂家特丁基对苯二酚厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	160.00/kg
规格参数	品牌:特丁基对苯二酚厂家 型号:特丁基对苯二酚生产厂家 产地:江苏特丁基对苯二酚厂家
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

特丁基对苯二酚厂家,特丁基对苯二酚生产厂家,特丁基对苯二酚,特丁基对苯二酚添加量,特丁基对苯二酚标准

叔丁基对苯二酚颜色和性质：叔丁基对苯二酚为白色粉状晶体，有特殊气味，熔点126.5~128.5，沸点300摄氏度。叔丁基对苯二酚易溶于乙醇。可溶于油脂，不溶于水。叔丁基对苯二酚对热稳定，遇铁、铜离子不形成有色物质，但在见光或碱性条件下可呈粉红色。

食品添加剂使用卫生标准（GB2760 1996）中规定：叔丁基对苯二酚可用于食用油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、方便面、速煮米、干果罐头、腌肉制品、其使用量为0.2g/kg。其他使用参考如，中国台湾省《食品添加剂使用范围及用量标准》（1986）规定：叔丁基对苯二酚可用于油脂、奶油，使用限量为0.2g/kg以下。

白色结晶性粉末。有极轻微的特殊气味，溶于乙醇、乙酸、乙酯、乙丙二醇及植物油、猪油等，不溶于水。对大多数油脂均有防腐作用，尤其是植物油。

1、TBHQ效果十分理想，比BHA、BHT、PG强5~7倍。适用于动植物脂肪和富脂食品，特别适用于植物油中，是色拉油、调和油、高烹油的剂。

2、TBHQ能有效延缓油脂氧化，提高食品的稳定性，显著地延长油脂及富脂食品的货架期。

3、TBHQ耐高温，可用于方便面、糕点及其它油炸食品，承受温度可达230 以上。

4、TBHQ一剂多能，能有效及霉菌生长。

5、TBHQ不影响食品的色泽、风味，用于含铁的食品不着色。

特丁基对苯二酚TBHQ溶解在少量（温度在93 -121 ）脂肪或油脂中，可制成浓缩的TBHQ抗氧化剂溶液，把这种TBHQ浓缩液直接加入油脂或以计量器加入液状油脂中搅拌至均匀分布

使用方法：

将所称量适量的特丁基置于容器中，逐渐加入适量的水，并不断搅拌使之溶解，所得溶液即可用。包装拆封后，应密封保存或者尽快使用。

TBHQ可用于食用油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、方便面、速煮米、干果罐头、腌制肉制品、烘炒坚果食品（2007年2月增补）等。使用量为0.2g/kg。一般建议使用量为油脂总量的0.01 ~ 0.02%。

TBHQ耐高温，可用于方便面、糕点及其它油炸食品，承受温度可达230 以上。