

丙酸钙生产厂家

产品名称	丙酸钙生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	14.00/kg
规格参数	品牌:丙酸钙厂家 型号:丙酸钙生产厂家 产地:江苏丙酸钙厂家
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

丙酸钙厂家,丙酸钙生产厂家,丙酸钙,丙酸钙添加量,丙酸钙标准

一、简介

中文名称丙酸钙

CAS NO.4075-81-4

中文别名 丙酸钙盐; 初油酸钙;丙酸钙,无水; 丙酸钙盐水合物

英文名称 Calcium Propionate

英文别名 Propanoic acid, calcium salt; bioban-c; calciumpropanoate; Propanoicacid,calciumsalt; propionatedecalcium; PROPIONIC ACID HEMICALCIUM SALT; PROPIONIC ACID CALCIUM SALT; Calcium dipropionate

EINECS 223-795-8

分子式 $2(C_3H_6O_2)CA$

分子量 186.22

二、性状

白色结晶性粉末，熔点400C以上(分解)，无臭或具轻微特臭。

三、用途

使用限量GB2760—96(g/kg)：面包、醋、酱油、豆制品、糕点，2.5；生面湿制品(指切面、馄饨皮) 0.25(以丙酸计)。FAO/WHO(1984)：加工干酪3000mg/kg(单用或与丙酸、山梨酸及其盐类合用量)。日本(以丙酸计)：2.5g/kg(本品g)。主要用于面包及西点。1.0g钙盐(一水盐)相当于丙酸0.790g。用量过多会阻止面包酵母生长，损害风味。能阻止黑曲霉(*Asp. Niger*)、好气性产芽孢菌(*B. Subtilis*)生长。USDA，9CFR，§ 318.7(2000)：面粉制品，0.32%(以小麦粉量计，单用或与丙酸钠合用量)。USDA § 381.147(1994)：新馅饼面团3%(以小麦粉量计)。一般在面包中使用钙盐，西点中使用钠盐。使用钠盐造成的碱性会延缓面团发酵，而使用钙盐尚有强化钙的作用。如在西点中使用钙盐，则与膨松剂中的碳酸氢钠反应生成不溶性碳酸钙，降低CO₂的产生量，故主要使用钠盐。

用作食品添加剂、饲料添加剂、肥料添加剂、化妆品、原料等。常用于各类食品、饮料、保健品、饲料、农业、工业、生化研究等。