

# D-异抗坏血酸钠生产厂家

产品名称	D-异抗坏血酸钠生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	25.00/kg
规格参数	品牌:D-异抗坏血酸钠厂家 型号:D-异抗坏血酸钠生产厂家 产地:江苏D-异抗坏血酸钠厂家
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

D-异抗坏血酸钠厂家,D-异抗坏血酸钠生产厂家,D-异抗坏血酸钠,D-异抗坏血酸钠添加量,D-异抗坏血酸钠标准

### D-异抗坏血酸钠（异vc钠）

作为食品行业中重要的抗氧化剂，可保持食品的色泽，自然风味，延长保质期，且目前尚未发现任何毒副作用。广泛用于肉食品、鱼食品、啤酒、水果汁、果汁晶、水果和蔬菜罐头、糕点、乳制品、果酱、葡萄酒、咸菜，油脂等。

1. 肉制品中:作为发色助剂，保持色泽，防止亚硝胺类(如亚硝酸盐)形成，改善风味D-异抗坏血酸钠，切口不易褪色。腌制咸菜:保持色泽，改善风味。
2. 冷冻鱼虾:保持色泽，防止鱼表面氧化产生腐臭味。
3. 啤酒及葡萄酒:在发酵后加入，防止异味和混浊，保持色香味，防止二次发酵
4. 果汁及酱类:在装瓶时加入，保持天然VC，防止退色，保持原有风味。
5. 水果储存:喷雾或配合柠檬酸使用，保持色泽风味，延长储存期。
6. 罐头制品:在装罐前加入到汤汁，保持色香味。
7. 用于面包中，可保持面包的色泽，自然风味和延长保质期，且无任何毒副作用。
8. 中国<<食品添加剂使用卫生标准>>规定用于面包.方便面.使用量为0.2g/kg,用于汤料，肉制品使用量1.0g/k

g.

我国食品添加剂使用卫生标准(GB2760-2011)规定:可用于啤酒,使用量0.04g/kg;肉制品,使用量0.5g/kg;葡萄酒、果汁饮料,使用量0.15g/kg;果蔬罐头、肉类罐头、果酱、冷冻鱼,使用量1.0g/kg。