

# 食品级茶多酚厂家 抗氧化剂茶多酚

产品名称	食品级茶多酚厂家 抗氧化剂茶多酚
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	70.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:抗氧化剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

### 一、简介

中文名称：茶多酚

英文名：TeaPolyphenols

别称:茶鞣质、茶单宁

化学式:C<sub>17</sub>H<sub>19</sub>N<sub>3</sub>O

分子量:281.36

CAS登录号:84650-60-2

茶多酚，又名抗yang灵、维多酚、防哈灵，是茶叶中所含的一类多羟基类化合物，简称TP，主要化学成分为儿茶素类（黄烷醇类）、黄酮及黄酮醇类、花青素类、酚酸及缩酚酸类、聚合酚类等化合物的复合体。其中儿茶素类化合物为茶多酚的主体成分，占茶多酚总量的65%~80%。儿茶素类化合物主要包括儿茶素（EC）、没食子儿茶素（EGC）、儿茶素没食子酸酯（ECG）和没食子儿茶素没食子酸酯（EGCG）4种物质。

### 二、性状

茶多酚为淡黄至茶褐色略带茶香的水溶液、粉状固体或结晶，具涩味，易溶于水、乙醇、乙酸乙酯，微溶于油脂。耐热性及耐酸性好，在pH2~7范围内均十分稳定。略有吸潮性，水溶液pH3~4。在碱性条件下易氧化褐变。遇铁离子生成绿黑色化合物。

### 三、用途

茶多酚具是人工合成防腐剂BHT、BHA的4-6倍，VE的6-7倍，VC的5-10倍，且用量少：0.01-0.03%即可起作用，而无合成物的潜在副作用；儿茶素对食品中的色素和维生素类有保护作用，使食品在较长时间内保持原有色泽与营养水平，能有效防止食品、食用油类的腐败，并能消除异味。其主要用途如下：

1、高脂肪糕点及乳制品，如月饼、饼干、蛋糕、方便面、奶粉、奶酪、牛奶等，加入茶多酚不仅可以保持其原有的风味，防腐败，延长保鲜期，防止食品退色，抑制和杀灭细菌，提高食品卫生标准，延长食品的销售寿命。另外，还可使甜味“酸尾”消失，味感甘爽。

2、茶多酚不仅可以配制果味茶、柠檬茶等饮料，还能抑制豆奶、汽水、果汁等饮料中的VA、VC等多种维生素的降解破坏，从而保证饮料中的各种营养成分。