

供应 柠檬酸亚锡二钠 食品级 护色剂柠檬酸亚锡二钠

产品名称	供应 柠檬酸亚锡二钠 食品级 护色剂柠檬酸亚锡二钠
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	150.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:防腐剂 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

产品名称：柠檬酸亚锡二钠

英文：disodiumstannouscitrate。分子式：c6h6o8snna2。分子量：370.79

cas号：2588-96-4。

性状：白色结晶，易溶于水，易吸湿潮解，极易氧化，加热至250开始分解，260开始变黄，283变成棕色。制法：由氯化亚锡、柠檬酸反应制得。

1. 使用注意事项柠檬酸亚锡二钠是一种还原剂，在罐头产品中能逐渐消耗残氧，sn²⁺氧化成sn⁴⁺，具有、防腐蚀和护色作用，可广泛用于冷冻柠檬、柑桔、青豆、芦笋、胡萝卜、甜菜根等罐头。

本品适用于蘑菇、苹果、柠檬、板栗、银杏、青梅、百合、柑橘、核桃、芦笋、青豆、荔枝、椰子汁等果蔬罐头食品,因在罐头中能逐渐消耗残余氧气，起到抗氧防腐作用，保持食品的色质与风味，所以广泛用于罐头食品的护色剂。

使用方法：按比例直接添加到汤汁中溶解即可。比较大使用量0.3g/kg。2. 使用范围和使用量（1）我国食品添加剂使用卫生标准（gb2920-1996）规定：可用于蘑菇罐头、果蔬类罐头，比较大用量0.3g/kg。（2）实际使用参考本品用于涂料罐头蘑菇的护色，加入0.02，就可使之与马口铁罐头蘑菇的色泽相近，而不影响蘑菇的组织 and 风味。涂料铁罐加入本品0.06，罐内锡含量低于马口铁罐，保存2年，重金属含量为sn小于200 μg/g，pb小于2mg/g。

产品应用

（1）面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。

(2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感

(3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。

(4) 果汁、酒类等，分散剂。

(5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。

(6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）。