

BHA生产厂家 食品级印度进口BHA

产品名称	BHA生产厂家 食品级印度进口BHA
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	180.00/千克
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

.BHA是一种抗氧化剂。作食品抗氧化剂，能阻碍油脂食品的氧化作用，延缓食品开始败坏的时间。其在食品中的用量以脂肪计不得超过0.2g/kg。其用量为0.02时比0.01的抗氧化效果提高10，当用量超过0.02时效果反而下降

2.性状

白色至微黄色结晶或蜡状固体，略有特殊气味。熔点48~63 。沸点264~270（97709Pa）。长期贮存则带黄棕色。可压缩成重几克的圆柱体。不溶于水。易溶于乙醇（25g/100mL，25 ）、甘油（1g/100mL，25 ）、猪油（50g/100mL，25 ）、玉米油（30g/100mL，25 ）、花生油（40g/100mL25 ）和丙二醇（50g/100mL，25 0）。

3.用途

BHA作为脂溶性剂，适宜油脂食品和富脂食品。由于其热稳定性好，因此可以在油煎或焙烤条件下使用。另外BHA对动物性脂肪的作用较强，而对不饱和植物脂肪的作用较差。BHA可稳定生牛肉的色素和酯类化合物的氧化。BHA与三聚磷酸钠和抗坏血酸结合使用可延缓冷冻猪排变质。

BHA可稍延长喷雾干燥的全脂奶粉的货架期、提高奶酪的保质期。

2.BHA能稳定辣椒和辣椒粉的颜色，防止核桃、花生等食物的氧化。将BHA加入焙烤用油和盐中，可以保持焙烤食品和咸味花生的香味。延长焙烤食品的货架期。

BHA可与其他脂溶性剂混合使用。如BHA和二丁基羟基甲苯配合使用可保护鲤鱼、鸡肉、猪排和冷冻熏猪肉片。BHA或二丁基羟基甲苯、没食子酸丙酯和柠檬酸的混合物加入到用于制作糖果的黄油中，可糖果氧化。

3.丁基羟基茴香醚作为脂溶性剂，适宜油脂食品和富脂食品。由于其热稳定性好，因此可以在油煎或烘烤条件下使用。另外丁基羟基茴香醚对动物性脂肪的作用较强，而对不饱和植物脂肪的作用较差。丁基羟基茴香醚可稳定生牛肉的色素和酯类化合物的氧化。

丁基羟基茴香醚与三聚磷酸钠和抗坏血酸结合使用可延缓冷冻猪排变质。丁基羟基茴香醚可稍延长喷雾干燥的全脂奶粉的货架期、提高奶酪的保质期。丁基羟基茴香醚能稳定辣椒和辣椒粉的颜色，防止核桃、花生等食物的氧化。