

食品级肉桂酸价格 保鲜剂 防腐剂

产品名称	食品级肉桂酸价格 保鲜剂 防腐剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	60.00/千克
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

1.简介

肉桂酸，又名 α -苯丙烯酸、3-苯基-2-丙烯酸。是从肉桂皮或安息香分离出的有机酸。植物中由苯丙氨酸脱氨降解产生的苯丙烯酸。主要用于香精香料、食品添加剂、医药工业、美容、农药、有机合成等方面。

2.性状

利用肉桂酸的防霉防腐杀菌可应用于粮食、蔬菜、水果中的保鲜、防腐。

3.用途

一．肉桂酸在香精香料中的应用1.调制苹果、樱桃、可作为苹果香精、樱桃香精、水果香精、花香香精调和使用。2.可作为芳香混合物，用于香皂、香波、洗衣粉、日用化妆品中。3.有抑制形成黑色酪氨酸酶的作用，对紫外线有一定的隔绝作用，能使褐斑变浅、甚至消失，是防晒霜中的成分之一。4.肉桂酸本身就是一种香料，具有很好的保香作用，通常作为配香原料，可使主香料的香气更加清香挥发。肉桂酸的各种酯（如甲、乙、丙、丁等）都可用作定香剂，用于饮料、冷饮、糖果、酒类等食品。二．肉桂酸在食品添加剂的应用肉桂酸和巴氏杀菌助剂组成，具有很强的杀菌、防腐作用。3.肉桂酸还是辣椒素合成酶的一个组成部分-肉桂酸水解酶，可以利用培育高产辣椒素含量的辣椒优良品种，必将大大提高辣椒品质，从而有力推动辣椒产业化发展。4.利用肉桂酸的防霉防腐杀菌可应用于粮食、蔬菜、水果中的保鲜、防腐。5.还可用在葡萄酒中，使其色泽光鲜。6.肉桂酸具有很强的兴奋作用，可直接添加于一切食品中。三．肉桂酸在医药工业中的应用医药工业中，可用于合成冠心病的重要乳酸可心定和心痛平，及合成氯苯氨丁酸和肉桂苯哌嗪，用来制造“心可安”，杀菌剂、止血药等。还可合成氯苯氨丁酸和肉桂苯哌嗪，用作脊椎骨骼松弛剂和镇痉剂。主要用于脑血栓，脑动脉硬化，冠状动脉硬化等病症。对肺腺癌细胞增殖有明显抑制作用。