

双乙酸钠厂家 食品级双乙酸钠价格

产品名称	双乙酸钠厂家 食品级双乙酸钠价格
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	12.00/千克
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

中文名称:双乙酸钠

中文别名:双醋酸氢钠;SDA;二醋酸一钠;双醋酸钠

英文名称:sodiumhydrogendi(acetate)

英文别名:Sodiumdiacetate

分子式:C4H7NaO4

分子量:142.09

产品性状：

双乙酸钠为白色结晶粉末或结晶状固体，，具有乙酸气味，易溶于水和乙醇。

产品用途：

双乙酸钠在食品中的实际应用

预制肉制品：

1.预制肉制品、熟肉制品中做大使用量是3.0克/1000克

饮料、啤酒

1.非酒精饮料：添加量为0.05-0.06。

2.苏打类饮料：添加量为0.04-0.05

3.鲜橘汁、山楂汁等添加量为0.04，可保存六个月酱油、酱类、腌菜类、泡菜、酱菜类

1.酱油，添加0.3，高温季节保存三个月不生酶

2.酱类，由于比较黏稠，双乙酸钠不易在基中均匀分散，可在出厂前，在加热情况下加入5的双乙酸钠水溶液

3.腌菜：可将双乙酸钠溶于酱油中加入添加量为3克/公斤

4.酒糟腌菜：可将双乙酸钠溶于烧酒或料酒中加入，添加量为2克/公斤

5.醋腌菜：直接加入，添加量为1克/公斤

6.腌小黄瓜、甜菜根及其他腌菜可在含有食盐的醋中加入食盐等量的双乙酸钠，为防止腌菜盐水混浊，可先将盐，香料及双乙酸钠溶于水后再加

1.鱼肉制品：鱼糕类制品的PH应在6.87.2若降低PH会影响鱼糕的弹性，胡双乙酸钠的用量不能超过2克/公斤