

# 奥凯 脱氢醋酸钠 食品级

产品名称	奥凯 脱氢醋酸钠 食品级
公司名称	天新（青岛）食品股份有限公司
价格	35.00/kg
规格参数	型号:食品级 品牌:奥凯 含量:98（%）
公司地址	青岛市李沧区重庆中路965
联系电话	86-0532-84838124 13853275293

## 产品详情

型号	食品级	品牌	奥凯
含量	98（%）	有效物质含量	99.3（%）
产品规格	1kg/袋	执行标准	q/320691deb01-2008
主要用途	防腐		

脱氢醋酸钠的应用：一、肉制品 可用于西式、中式等各种高中低档产品中，如：烤肉、火腿、三文治、香肠、法兰克福肠、高温火腿肠、鸡肉类产品及酱卤制品中，在裸包装产品及中式酱卤制品中可稀释成3%的水溶液，喷洒在产品表面可延长产品霉变期7-10天，一般产品可直接加入料馅中即可，用量为0.3-0.5g/kg即可。二、面制品 1) 面包 在面粉发酵后，随料水稀释，加入即可。用量0.3-0.5g/kg。在温度70-90%时，放置10天以上不会出现霉变。也可在面包烤制前，用本品3-5 g/kg的水溶液，喷洒在面包表面，待完全侵入到面包中后再进行烤制，效果更佳。2) 蛋糕 蛋糕由于其营养充足，富含水份及糖份，故很容易产生霉变。生产时可按面粉0.3-0.5 g/kg的用量，用水稀释后，直接加入到面粉中（若须发酵，可在发酵完后加入）可延长保质期7天左右。3) 豆沙馅、月饼馅、糕点馅

此类馅类由于其糖份和水份的比列比较大，所以更容易引起霉变，可按（以馅料计）0.3-0.5 g/kg的比列，用水稀释，直接加入到馅料中即可，可有效延长保质期30天左右。4) 小食品.汤料 本品可广泛用于各种小食品中，以产品原料0.3-0.5 g/kg的比列加入到料馅中即可。在小食品中，高温烘干时也不会影响其使用效果，在各种汤料（如方便面料包）中加入，不会因汤料的保质期原

因，而影响其主产品的货架期。三、豆制品 1) 酱卤类豆腐干 由于豆制品中富含营养，及各种调味料、酱油的加入，极易产生霉变、发粘等现象，可在加工时（以成品计）加入0.2-0.3 g/kg的本产品，或在产品装袋前以3-5%的水溶液，喷淋于产品表面，可极大延长其货架期，减少产品退货的

比例。2) 豆腐、腐竹、豆腐干 在豆子磨浆后，成型前按0.2-0.3

g/kg的比例，加入本品，能有效延长产品保质期10天左右，并能保持其豆制品原有的清香味。

四、腌制蔬菜 1) 渍酸菜 白菜发酵后，将本品按白菜0.2-0.3g/kg的比例，用少量水稀释后，均匀倒入缸内，在温度为20-25 环境中，酸菜不发霉、不腐烂、无异味，并可保持其原有的酸香味及脆度。

2) 榨菜及酱菜 在腌制榨菜时将本品以2-3g/kg的水溶液倒入腌制缸中（以榨菜没入水中为基准），按正常工艺腌制即可。也可在榨菜腌制完后，切丝或切块沥净盐份后，按榨菜0.2-0.3g/kg的比例加入本品效果更佳，其它酱菜类产品也可按此法操作。

3) 泡菜、炆菜 泡菜制作工艺复杂，由于其制作中，需要加入大量的辣椒及调味品，辣椒中含大量的霉菌、酵母菌等细菌，更易使其霉变、腐烂。用本品（以泡菜计）0.2-0.3g/kg为比例加入调料及辣椒中，搅拌均匀，混合于泡菜中即可，可使产品30-50天不发霉、不变质并且味道鲜美。

4) 腐乳 将本品0.2-0.3g/kg均匀混合于乳汁内，然后按常规工艺装瓶或装罐即可，可延长腐乳保质期3个月。

5) 豆酱、酱油 酱油及豆酱由于在加工过程中，极易受到霉菌及细菌的污染，更容易引起变质，将本品（以产品计）按0.1-0.3g/kg加入到酱油或豆酱中，可延长货架期3个月，并且保持其原有风味。

五、果汁原浆及果汁 果汁原浆及果汁，由于富含糖份及存放周期长等特点，更易引起霉变及腐败，加入本品（以产品计）0.3g/kg，可延长产品保质期6个月以上，如用量加大，效果更佳，并且保持其原有的果味

六、其它 1) 造纸 由于造纸工业是强污染工业故容易产生很多的细菌，如处理不当，可造成纸张霉变及腐烂等。可在造纸机抄前池、高位箱或调浆箱等处按产品的0.5-1

g/kg加入即可。2) 涂料 涂料由于需长时间保存的特殊性，极易产生霉变，霉变后，粉刷到墙上会产生斑点或大面积霉斑，（在沿海及多雾、多雨地区尤甚）影响美观及涂料厂家的信誉度，故在装桶前以每公斤3g的标准加入本品，可有效降低其霉变。

3) 化妆品 由于大多数化妆品富含微生物生长所需的氧分，微生物一旦进入即可迅速繁殖，破坏产品的感官品质，损害消费者的健康，故加入本品后，可大大降低其微生物的发展、生长、繁殖。保证其品质的纯净，还消费者以健康。

4) 皮革 用0.5-1

g/kg的标准加入到未处理皮革中，可使皮革的防霉、防菌效果大大提高，保证其皮革的优越性。

注意：以上所提供之说明及用量仅供参考，实际使用需参考食品添加剂卫生标准gb2760-2007版的要求，或参照行业标准使用。