

BHA价格，BHA生产厂家，食品级

产品名称	BHA价格，BHA生产厂家，食品级
公司名称	郑州诚旺化工产品有限公司
价格	280.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市中原区桐柏路
联系电话	0371-566678912 18738193009

产品详情

BHA

型号：食品级、医药级、工业级、饲料级

包装：25公斤纸板桶（内衬聚乙烯袋）

含量：99.9%

产地：国产/进口

性状：白色粉末

CAS：25013-16-5

用途：抗氧化剂，稳定剂

生产厂家：郑州诚旺化工食品添加剂有限公司

BHA的价格：280元/公斤

BHA的英文名：Butyl hydroxy anis

别名：叔丁基对羟基茴香醚；丁基大茴醚

分子式：C₁₁H₁₆O₂ 分子量：180.25

BHA的性状：丁基羟基茴香醚（BHA）白色或微黄色蜡样结晶性粉末，熔点48~63℃，沸点264~270℃。带有酚类的特异臭气和有刺激性的气味。两种异构体3-BHA和2-BHA。BHA不溶于水，易溶于乙醇、甘油、猪油、玉米油、花生油和丙二醇。3-BHA的抗氧化效果比2-BHA强1.5倍，两者合用有增效作用。

BHA用途：BHA除抗氧化作用外，还有相当强的抗菌力。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。作化妆品的抗氧化剂时，能对酸类、氢醌、甲硫氨基酸、卵磷脂及硫化二丙酸等起抗氧化作用。亦可作饲料的抗氧化剂。

BHA作为脂溶性抗氧化剂，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。

BHA对动物性脂肪的抗氧化作用较强，而对不饱和植物脂肪的抗氧化作用较差。

BHA可稳定生牛肉的色素和抑制酯类化合物的氧化。

BHA与三聚磷酸钠和抗坏血酸结合使用可延缓冷冻猪排腐败变质。

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。

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与其他脂溶性抗氧化剂混合使用，其效果更好。如丁基羟基茴香醚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，可抑制糖果氧化。

BHA在食品中的最大用量:以脂肪计,不得超过0.2g/kg。其用量为0.02%时比0.01%的抗氧效果提高10%，当用量超过0.02%是抗氧化效果反而下降。

运输方式：物流、汽运、EMS邮政快递，申通快递等，款到当天发货；

服务宗旨：竭诚提供优质产品，售后服务客户满意度100%。

欢迎新老客户致电洽谈！

联系人：许晓晴18738193009 0371-56678912 QQ：1986217554

如果您对我们的产品价格、厂家、图片、型号有什么疑问，请联系我们获取最新的产品信息。