

食品级BHT抗氧化剂

产品名称	食品级BHT抗氧化剂
公司名称	广州优锐生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州高新技术产业开发区香山路17号厂房A1
联系电话	13560334602

产品详情

食品级BHT抗氧化剂

化学名：2,6-二叔丁基-4-甲基苯酚

分子式：C₁₅H₂₄O

分子量：220.36

性状：白色结晶或结晶粉末，基本无臭，无味，熔点69.2，沸点265。对热稳定,接触金属离子，特别是铁离子不显色，不溶于水，甘油和丙二醇，而易溶于乙醇、油酯。

质量标准:

项 目	指 标
BHT含量(以C ₁₃ H ₂₄ O计) %	99.0
熔点	69.0~70.0
灼烧残渣	0.002

%	
砷(AS) %	0.0001
重金属(以Pb计) %	0.0004

BHT化学名称为2,6-二叔丁基-4-甲基苯酚，作为食品添加剂能延迟食物的酸败；作为抗氧化剂，能抑制或延缓塑料或橡胶的氧化降解而延长使用寿命，防止润滑油、燃料油的酸值或粘度的上升。本品又是合成橡胶（丁苯、丁腈、聚氨酯、顺丁等）、聚乙烯、聚氯乙烯的稳定剂。

使用范围：按中国食品添加剂使用卫生标准GB2760-2011和FAO/WHO规定，BHT可用于食用油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、方便面、速煮米、果仁、罐头、腌腊肉制品，最大使用量为0.2克/公斤。

使用方法：

1. 油脂中按0.15-0.20克/公斤直接添加完全溶解混匀，或配成5-10%的油种再添加。
2. 腌制肉制品，干鱼制品按0.15-0.20克/公斤直接添加或用含BHT0.015-0.02%的盐水浸渍。
3. 油炸食品、饼干、方便面、速煮米、干果罐头在所用油脂中添加0.15-0.20克/公斤的BHT。

注意事项：

1. 使用时一定要混合均匀。
2. BHT与BHA，没食子酸丙酯(PG)，混合使用时，其中BHT与BHA总量不得超过0.10克/公斤，PG不得超过0.05克/公斤。BHT与BHA混合使用时，总量不得超过0.20克/公斤(使用量均以脂肪计)。

贮存及运输：本品应贮存在阴暗、干燥的库房中，运输时小心轻放，防止受潮、受热，不得与有腐蚀、有害物共贮共运。

包装：25公斤/袋包装

保质期：两年