

双乙酸钠厂家双乙酸钠添加量

产品名称	双乙酸钠厂家双乙酸钠添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	8.00/千克
规格参数	品牌:双乙酸钠厂家 型号:食品级双乙酸钠 产地:生产双乙酸钠厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室(注册地址)
联系电话	13338976321 17626436065

产品详情

双乙酸钠厂家, 双乙酸钠生产厂家, 双乙酸钠, 双乙酸钠价格, 双乙酸钠报价

双乙酸钠(Sodium Diacetate,简称SDA)是乙酸钠和乙酸的分子化合物,由短氢键缔合,化学分子式为 $\text{CH}_3\text{COO Na}\cdot\text{CH}_3\text{COOH}\cdot\text{XH}_2\text{O}$,呈白色吸湿性晶状粉末,易溶于水(1g/ml)和乙醇,无毒,具有乙酸气味;加热至150 以上开始分解,散发烟气及刺激性酸味;其水溶液的PH值为4.5~5.0(10%水溶液)。

技术指标游离醋酸(以干基计)% 39.0 - 41.0醋酸钠(以干基计) % 58.0 - 60.0水分 % 2.0PH值(10%水溶液) 4.5 - 5.0易氧化物(以甲酸计) % 0.2砷(以As计) mg/kg 3.0*(以铅计) mg/kg 10.0

应用方法及范围饮料类A 非酒精饮料:添加量为0.5-0.6g/kg。 B 苏打类饮料:添加量为0.4-0.5g/kg调味品类A 酱油:添加0.3%,高温季节保存3个月不生霉。越期保存,可适当增加添加量。 B 黑酱类:由于比较粘稠,双乙酸钠不易在其中均匀分散,可在适当加热情况下加入5%的双乙酸钠水溶液搅拌。 C 豆瓣酱、面酱中添加0.06%-0.25%

腌菜泡菜类A 酱油腌菜:可将双乙酸钠溶于酱油加入,添加量为3g/kg。 B 酒糟腌菜:可将双乙酸钠溶于酒溶液中加入,添加量为2g/kg。 C 醋腌菜:直接加入,添加量为1g/kg。 D 其它腌菜:可在含有食盐的醋中加入与食盐等量的双乙酸钠。为防止腌菜盐水浑浊,可先将盐、香料及双乙酸钠混溶于水后再加醋。 E 泡菜:在严格保持泡菜器皿、工具不染油、不染菌的自然洁净条件下,用凉开水制成5%的双乙酸钠水溶液,加入咸盐、调料,而后进行泡制;菜需洗净,并没于水下,可保证2个月不长霉。若生产袋装泡菜,则按鲜菜重量加入3g/kg双乙酸钠溶液,即可保证6个月不霉变。按此方法各种泡菜均可保持鲜嫩香脆。 F 渍菜:将所渍鲜菜发缸变酸后,按鲜菜重量的2g/kg加入双乙酸钠水溶液即可。也可在渍菜时同时加入,使初渍温度保持20~25 。这样,多种品种的渍菜可保鲜至翌年同期仍鲜泽香脆。

G 什锦酱菜:按照传统工艺,酱菜即使在相当浓度的盐卤中,经常翻动都会长霉,若袋装酱菜,25天即可霉变;然而使用添加量3g/kg的双乙酸钠,即可保鲜4个月以上,不仅利于零售,还可适当减少盐份,增强口感。水产品A

鱼肉制品:鱼糕类制品的PH值应6.8-7.2,若降低PH值会影响鱼糕的弹性,故双乙酸钠的用量不能超过2g/kg。
B 鱼肉香肠:添加双乙酸钠3-4g/kg,在30 温度下贮藏三周不变质,而对照品一周即变质。将鱼肉香肠的PH值调节到小于6时,在10-15 温度下,贮存三个月不变质。C 鱼干制品:该制品干燥度高、水份含量在30%以下的制品,不会腐败,但会有霉菌发生。添加双乙酸钠量2g/kg,则可避免这种现象。D 熏鱼:在熏鱼制品上喷洒10-20%的双乙酸钠溶液。喷洒过程可在熏制前,也可在熏制过程中或熏制后。E 酱油煮的鱼虾:添加2 g/kg的双乙酸钠,在10-15 温度条件下,贮存三个月不变质。F 鲜鱼、鲜虾及其它水产品:鲜鱼等洗净后浸入10%的双乙酸钠水溶液中30分钟,然后排去溶液,将鱼冷藏,可保持鱼的鲜味不变。如果在常温30 下保存一周,鲜味不变。prevented.面包糕点类

可直接加入面粉或面团中,添加量为0.1-0.4%(按面粉重量计),在小食品中添加0.06-0.25%。豆制品类大豆粉碎时添加(以大豆重量计),具有其它防霉剂不具有的特殊功效。豆腐、豆腐干、豆腐皮中添加0.2%。糖果类在糖中添加量:0.1%。在果酱、果冻等食品中添加量:0.06-0.25%。肉制品类双乙酸钠在火腿肠、灌肠、肉制罐头等食品中添加量0.1-0.3%。