

肉桂酸厂家 肉桂酸钾添加量

产品名称	肉桂酸厂家 肉桂酸钾添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	50.00/千克
规格参数	品牌:肉桂酸厂家 型号:食品级肉桂酸 产地:生产肉桂酸厂家
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

肉桂酸厂家，肉桂酸生产厂家，肉桂酸，肉桂酸价格，肉桂酸报价

【肉桂酸】

【肉桂酸】中文名称：肉桂酸

【肉桂酸】英文名称：trans-Cinnamic acid

【肉桂酸】中文别名：桂皮酸

【肉桂酸】CAS号：140-10-3

【肉桂酸】分子式：C₆H₅-CH=CH-COOH

【肉桂酸】分子量：148.16

【肉桂酸】相对密度：（g/mL,20/40C）1.245

【肉桂酸】熔点：133

【肉桂酸】沸点：（oC,常压）300

【肉桂酸】闪点：（oC）>110

【肉桂酸】折射率：1.555 (20 C)

【肉桂酸】水溶性：0.4 g/L (20)

【肉桂酸】性状：白色结晶粉末，微有桂皮香气

【肉桂酸】溶解性：溶于乙醇、甲醇、石油醚、氯仿，易溶于苯、**、丙酮、冰醋酸、二硫化碳及油类，不溶于冷水。

【肉桂酸】含量规格： 99%

【肉桂酸】包装：25kg牛皮纸袋

【肉桂酸】储存方法：注意火源，特别要避免日光照射，置阴凉处密封贮存。

主要用途:食品饲料防腐剂

肉桂酸作为一种添加剂在食品、药品还有化工行业中有着很多的应用。肉桂酸钾可用作食物中的防腐剂,根据需要添加可以起到很好的抑前效果,由于使用的成本较高,只能作为一些高附加值的食品或功能食品类来用。其使用量根据其抑制需菌的有效浓度为0.05 -0.1%，抑制细菌的有效浓度为0.01-0.1%,通常以0.01-0.02%来进行添加,另外在其他的产品中用量也需要根据相关的规定来使用。作为防腐剂的作用对象主要包括大肠杆菌、微球菌属、黄曲霉毒素等霉菌、细菌和酵母菌。同时,肉桂酸钾不受酸碱度影响,PH值在2-7之间抑菌效果也相当好且抑菌效果不因酸碱值的波动而变化。因此是一种理想的防腐剂,另外主要的应用领域如下.1、食品:用于乳制食品、肉制食品、罐头、海产品还有蛋制品等食品中。

2、医药:保健食品、填充剂、医药原料等。

3、工业制造:石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等

4、烟草制品:可代替甘油作烟丝的加香、防冻保湿剂。

5、化妆行业中的清洁产品和护肤产品中也有使用例如:化妆水、洗发水、面膜等。

6、饲料:作为宠物罐头、动物饲料、水产饲料等添加剂。

7、在香基香料、化妆品领域中也应用:

在化妆品的应用中有抑制形成黑色酪氨酸酶的作用,对紫外线有一定的隔绝作用,因此是防晒产品中不可缺少的成分之一。作为芳香剂混合物,用于香皂、香波、洗衣粉、日用化妆品中