

D-异抗坏血酸钠厂家 异VC钠添加量

产品名称	D-异抗坏血酸钠厂家 异VC钠添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	品牌:D-异抗坏血酸钠厂家 型号:食品级D-异抗坏血酸钠 产地:生产D-异抗坏血酸钠厂家
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

D-异抗坏血酸钠厂家，D-异抗坏血酸钠生产厂家，D-异抗坏血酸钠，D-异抗坏血酸钠价格，D-异抗坏血酸钠报价

D-异抗坏血酸钠又名赤藻糖酸钠，是一种新型生物型食品抗氧、防腐保鲜助色剂。能防止腌制品中致癌物质-亚硝酸胺的形成，根除食品饮料的变色、异味和混浊等不良现象。

广泛用于肉类、鱼类、蔬菜、水果、酒类、饮料及罐头食品的防腐保鲜助色。

主要以大米为主要原料，采用微生物发酵生产获得产品。

按GB8273 - 87 标准生产。用量和具体适用范围按2760执行。

【产品性状】：

D-异抗坏血酸钠为白色至黄白色晶体颗粒或晶体粉末，无嗅、无味，熔点200 以上分解;在干燥状态下暴露在空气中相当稳定。但在水溶液中与空气、金属、热、光则发生氧化，易容与水，常温下溶解度为16g/100ml,几乎不溶于乙醇，1%水溶液的PH值为6.5-8.0。

【用途】：

D-异抗坏血酸钠为食品行业中重要的抗氧保鲜剂，可保持食品的色泽，自然风味，延长保质期。

广泛用于肉食品、鱼食品、啤酒、水果汁、果汁晶、水果和蔬菜罐头、糕点、乳制品、果酱、葡萄酒、

咸菜，油脂等。

1. 肉制品中:作为发色助剂，保持色泽，防止亚硝胺类(如亚硝酸盐)形成，改善风味，切口不易褪色。腌制咸菜保持色泽，改善风味。
2. 冷冻鱼虾:保持色泽，防止鱼表面氧化产生腐臭味。
3. 啤酒及葡萄酒:在发酵后加入，防止异味和混浊，保持色香味，防止二次发酵
4. 果汁及酱类:在装瓶时加入，保持天然VC，防止退色，保持原有风味。
5. 水果储存:喷雾或配合柠檬酸使用，保持色泽风味，延长储存期。
6. 罐头制品:在装罐前加入到汤汁，保持色香味。
7. 用于面包中，可保持面包的色泽，自然风味和延长保质期。
8. 中国<<食品添加剂使用卫生标准>>规定用于面包.方便面使用量不超过0.2g/kg,用于汤料，肉制品使用量不超过1.0g/kg.

我国《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-2011)规定:可用于啤酒，使用量不超过0.04g/kg;肉制品，大使用量0.5g/kg;葡萄酒、果汁饮料，大使用量0.15g/kg;果蔬罐头、肉类罐头、果酱、冷冻鱼，大使用量1.0g/kg。

【使用方法】：

对肉制品的用量为0.5~0.8/kg。对冷冻鱼类，在冷冻前用0.1%-0.6%的水溶液浸渍。对果汁等饮料的使用量不超过0.01%~0.025%。苹果调味酱罐头，0.15g/Kg(单用或与抗坏血酸合用量)午餐肉，熟肉末，熟猪前腿肉，熟火腿，0.5g/kg(单用与抗坏血酸及其钠盐合用量，以抗坏血酸计)，桃子、苹果酱:2g/kg水果罐头0.75-1.5g/l,天然果汁0.08-0.11g/l.啤酒0.03g/l。