

# TBHQ厂家 特丁基对苯二酚添加量

产品名称	TBHQ厂家 特丁基对苯二酚添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	105.00/千克
规格参数	品牌:特丁基对苯二酚厂家 型号:食品级特丁基对苯二酚 产地:生产特丁基对苯二酚厂家
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

特丁基对苯二酚厂家，特丁基对苯二酚生产厂家，特丁基对苯二酚，特丁基对苯二酚价格，特丁基对苯二酚报价

化学名:特丁基对苯二酚,又名叔丁基对苯二酚、叔丁基氢醌

外文名:Tertiary butylhydroquinone

英文简称:TBHQ

分子式:C<sub>10</sub>H<sub>14</sub>O<sub>2</sub>

CAS:1948-33-0

分子量:166.22

沸点295 ，

熔点126.5~128.5 。

TBHQ即特丁基对苯二酚,为白色或微红褐色结晶粉末,有一种淡的特殊香味,几乎不溶于水(约为百分之5),溶于乙醇、乙酸乙酯、\*\*等有机溶剂。

TBHQ是国家规定允许少量添加的食用抗氧化剂,跟BHT、BHA相比,TBHQ拥有更安全的无毒性能,因为添加量少。TBHQ在油脂等中的使用限值是油脂或食物中脂肪的0.02%。TBHQ与其他抗氧化剂相比的缺点是它使用的行业比较窄,都是食品方面的,用在化妆品行业的都用其他抗氧化剂,例如BHT,茶多酚,但是茶多酚价格比较高,用BHT作为抗氧化剂的很广泛。

对大多数油脂均有防腐败作用,尤其是植物油。遇铁、铜不变色,但如有碱存在可转为粉红色。抗氧化性能优越,比BHT、BHA、PG(没食子酸丙酯)和维生素E具有更强的抗氧化能力在配置过程中适当的添加食品级植酸效果更优;可有效抑制枯草芽孢杆菌,金黄色葡萄球菌,大肠杆菌,产杆菌等细菌以及黑曲菌、杂色曲霉、黄曲霉等微生物生长。

中国食品添加剂使用卫生标准GB2760-2011(04.007)规定:TBHQ可用于食用油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、方便面、速煮米、干果罐头、腌制肉制品中作抗氧化剂,亦可用于化妆品中。

适用于粗油和高度不饱和油脂,如向日葵油等.对烹调用油和焙烤制品,宜与BHA合用,但适用于煮炸制品.一般用量100-200mg/kg.

TBHQ注意事项:

.TBHQ可以与BHA/BHT,柠檬酸或维生素C合用;

.TBHQ不得与没食子酸丙酯(PG)混合使用;

.避免在强碱条件下使用,以免导致产品变色;

.使用时确保抗氧化剂的全部溶解并均匀分布于脂肪和油脂中。

TBHQ的特点

.本品抗氧化效果十分理想,比BHA、BHT、PG强5~7倍。适用于动植物脂肪和富脂食品,特别适用于植物油中,是色拉油、调和油、高烹油\*的抗氧化剂。

.能有效延缓油脂氧化,提高食品的稳定性和显著地延长油脂及富脂食品的货架期。

.耐高温,可用于方便面、糕点及其它油炸食品,高承受温度可达230 以上。

.一剂多能,能有效抑制细菌及霉菌生长。在添加应用范围内,抑制细菌和酵母菌生长,对黄曲霉等危害人体健康的霉菌有很好的。