

茶多酚厂家茶多酚添加量

产品名称	茶多酚厂家茶多酚添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	60.00/千克
规格参数	品牌:茶多酚厂家 型号:食品级茶多酚 产地:生产茶多酚厂家
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

茶多酚厂家，茶多酚生产厂家，茶多酚，茶多酚价格，茶多酚报价

产品名称：茶多酚

产品规格：25kg/袋或25kg/桶

级 别：食品级

用 途：抗氧化剂、护色剂

用法用量：根据生产需要严格按照国标gb2760标准适量添加。

在食品工业中的应用

1、用作抗氧化剂

茶多酚用作抗氧化剂由于茶多酚多为含有2个以上的邻位羟基多元酚，具有较强的供氢能力，故是一种理想的抗氧化剂。4种主要儿茶素中，抗氧化能力表现为 $egcg > egc > ecg > ec$ 。作为油脂食品的抗氧化剂，其具有优异的抗氧化性能，效力远远优于人工合成抗氧化剂2,6-二叔丁基-4-甲基苯酚（bht）和丁基羟基茴香（bha）。茶多酚的抗氧化作用可应用于肉制品加工、油脂储藏及焙烤食品、乳制品、油炸食品的制作，也可用于各种饮料的配制。在冷冻鲜鱼时，加入茶多酚抗氧化剂，可防止鱼体脂肪的氧化。

2、用作食品保鲜剂

茶多酚对自然界的近百种细菌均有抑制活性，显示出抗菌的广谱性，是良好的食品保鲜剂。茶多酚作为保鲜剂，能够减缓采摘后的水果和蔬菜的生化活动，推迟其后熟期。另外，茶多酚配制的保鲜剂也可使各色糕点、乳酸饮料和畜牧产品深加工时不发生变色腐败。

3、用作食品保色剂

同色素的氧化可使食物的颜色发生改变，茶多酚具有强还原性，可防止天然色素（如胡萝卜素、叶绿素、红花黄、维生素

实际上茶叶的许多作用都是因为茶叶中的茶多酚在起作用。茶多酚可用于食品保鲜防腐，*****，食用安全同时配上植酸防腐效果更佳。茶叶能够保存较长的时间而不变质，这是其他的树叶、菜叶、花草所达不到的。茶多酚参入其他有机物（主要是食品）中，能够延长贮存期，防止食品退色，提高纤维素稳定性，有效保护食品各种营养成分。

其主要用途如下：糕点及乳制品

1 饮料生产

2 水果和蔬菜保鲜

3 畜肉制品

5 使用限量：根据我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB 2760-2011）规定茶多酚的使用范围和使用量如下：（g/kg）：

基本不含水的脂肪和油，0.4；

熟制坚果与籽类，0.2；

油炸面制品，0.2；

即时谷物，包括碾轧燕麦（片）0.2；

方便米面制品0.2。