

# 没食子酸厂家没食子酸添加量

产品名称	没食子酸厂家没食子酸添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	120.00/千克
规格参数	品牌:没食子酸厂家 型号:食品级没食子酸 产地:生产没食子酸厂家
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 13338976321

## 产品详情

没食子酸厂家, 没食子酸生产厂家, 没食子酸, 没食子酸价格, 没食子酸报价

### 一.产品简介

中文名称:没食子酸

英文名称:Gallicacid

英文同义词:TIMTEC-BBSBB008781;RARECHEMALBE0070;3,4,5-trihydroxy-benzoicaci;gallic;Gallussaure;

CAS号:149-91-7

分子式:C7H6O5

分子量:170.12

EINECS号:205-749-9

没食子酸亦称“五倍子酸”、“鞣酸”。学名“3,4,5-三羟基苯甲酸”。分子式C7H6O5。广泛存在于掌叶大黄、大叶桉、山茱萸等植物中,是自然界存在的一种多酚类化合物

## 二.产品性状

没食子酸丙酯为白色至淡黄褐色结晶性粉末或乳白色针状结晶。无臭,稍具苦味,水溶液无味。有吸湿性,光照可促进其分解

## 三.产品用途

没食子酸丙酯作为抗氧化剂,可用于食用油脂,油炸食品,干鱼制品,油炸食品饼干,方便面,速煮米、果仁罐头、腌腊肉制品。没食子酸丙酯作为脂溶性抗氧化剂,适宜在植物油脂中使用。如对稳定豆油、棉籽油、棕榈油、不饱和脂肪及氢化植物油有显著效果。没食子酸丙酯与增效剂结合使用时其抗氧化作用会更佳,并且于丁基羟基、二丁基羟基甲苯混合使用效果也是比单独使用要好。没食子酸是一种重要的添加剂,显著的特征是与金属离子有极强的螯合作用,较强的性和护色性。没食子酸广泛用于果蔬汁饮料、肉制品、海产品,食品,日化等行业领域。

1、按卫生部颁发《食品添加剂卫生标准GB2760-86增补品种》中规定植酸适用于水产品对虾保鲜参考用量以0.05%-0.1%的水溶液作为冷冻保鲜液,日本在贝类罐头中用0.1-0.5%植酸,以防黑变,鱼类用0.3%植酸,在100℃处理,二分钟可防止鱼体变色,用0.01-0.05%植酸与微量柠檬酸混合配制的溶液,可作果蔬、花卉保鲜剂,效果很好。

2、罐头食品中的应用 在罐头食品中添加植酸可达到稳定护色效果。在鱼、虾、乌贼等水产品罐头中添加微量植酸,可防止鸟粪石(玻璃状磷酸铵镁结晶)生成。国外把植酸称之为“struvite”防止剂,已广泛应用在罐装食品中。添加量0.5-0.5%。 3、饮料生产中的应用 在饮料中添加0.01-0.05%植酸,可除去过多的金属离子(特别是对人体有害的重金属),对人体有良好保护作用。在日本,欧美等国家常用作饮料除金剂。含有植酸主要成分的快速止渴饮料,适于运动员激烈训练和高温作业工人饮用。