

丙酸钠厂家 食品级饲料级丙酸钠

产品名称	丙酸钠厂家 食品级饲料级丙酸钠
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	品牌 : :东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级丙酸钠厂家 丙酸钠用途 丙酸钠价格 丙酸钠报价

丙酸钠简介 :

丙酸钠厂家,丙酸钠生产厂家,丙酸钠,丙酸钠报价,丙酸钠价格,丙酸钠添加量

一、简介

丙酸钠英文:SodiumPropionate

分子式; $C_3H_5NaO_2$

分子量:96.06

执行标准:GB25549-2010

二、性状

无色透明结晶或颗粒状结晶粉末,略有特殊气味。一水盐为无色晶体,具有吸湿性。溶于水

和乙醇,在10%水中溶解度约100(15),pH值为8.5~10.5。对于霉菌、酵母菌及细菌等具有广泛的作用,在酸性pH中活泼。

三、用途

在食品工业中作膨松剂、面团调节剂、缓冲剂、组织改进剂、固化剂、营养增补剂、螯合剂等。如作烘焙制品、糕点的膨松剂;面包、饼干的助酵剂、缓冲剂、果胶固化剂(凝胶作用);酵母食料肉类制品的组织改进剂等。丙酸钠用作食品防腐剂及防霉剂,可以单独使用或与丙酸、山梨酸配合使用。因为它呈碱性,所以较丙酸钙更适用于糕点制作。丙酸盐对面包、糕点、饼干等焙烤食品的防腐有重要意义,这是因为丙酸的电离常数小,因而在碱性条件下仍有很好的效果。

用作防腐剂,用于糕点、杨梅等防霉

丙酸钠液湿酸型防腐剂,其抑菌作用受环境PH的影响。在PH5.0时抑菌浓度为0.01%,PH6.5时为0.5%。在酸性介质中对各类霉菌、好氧芽孢杆菌或革兰阴性杆菌由较强的抑制作用。对防止黄曲霉菌素的产生有,而对酵母几乎无效。