

尼泊金甲酯钠厂家 食品级饲料级尼泊金甲酯钠

产品名称	尼泊金甲酯钠厂家 食品级饲料级尼泊金甲酯钠
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	75.00/千克
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

食品级尼泊金甲酯钠厂家 尼泊金甲酯钠用途 尼泊金甲酯钠报价

尼泊金甲酯钠简介 :

尼泊金甲酯钠对羟基苯甲酸甲酯钠厂家尼泊金甲酯钠对羟基苯甲酸甲酯钠生产厂家尼泊金甲酯钠对羟基苯甲酸甲酯钠价格尼泊金甲酯钠对羟基苯甲酸甲酯钠报价尼泊金甲酯钠对羟基苯甲酸甲酯钠食品级尼泊金甲酯钠对羟基苯甲酸甲酯钠添加量

【产品介绍】

【中文别名】对羟基苯甲酸甲酯钠;4-羟基苯甲酸甲酯钠盐;4-羟基苯甲酸甲酯钠;羟苯甲酯钠

【英文名】Sodium methylparaben

【分子式】C₈H₇NaO₃

【分子量】174.13

【化学结构式】

【CAS】5026-62-0

【产品用途】

在医药工业中用作药剂的防腐杀菌剂,也用于有机合成及食品、香料、胶片等的护腐添加剂。用类似的生产方法生产的同类产品对羟基苯甲酸乙酯(尼泊金乙)、对羟基苯甲酸丙酯(尼泊金丙),也都是消毒防腐药。该品对皮肤有刺激性。

失去防腐活性。

化妆品防腐剂。属酚类防腐剂,对各种霉菌、酵母菌、细菌有效,但尼泊金酯的低,通常与尼泊金乙酯混合使用,具有良好的加成性和协同性。添加量0.1%~1.0%。防腐活性与溶液pH值有关,当pH值为7时,其活性为原有活性的2/3;如pH值为8.5,则降低为原有活性的一半。会被一些高分子化合物如甲基纤维素、明胶蛋白质等束缚而使其失去防腐活性。

【产品用量】

1、在食品中添加量(参照GB2760--2007)酱油: 0.025%
(以对羟基苯甲酸计)醋: 0.025%
(以对羟基苯甲酸计)蚝油、虾油、鱼露等 0.025%
(以对羟基苯甲酸计)酱及酱制品: 0.025% (以对羟基苯甲酸计)糕点馅料:
0.05% (以对羟基苯甲酸计)槟榔: 0.05% (以对羟基苯甲酸
计)果酱: 0.025% (以对羟基苯甲酸计)

在国外使用较为广泛,其中德国*允许加入2g/kg,尼泊金酯使用范围和用量与苯甲酸相同,在我国根据GB2760规定允许使用量为:酱油0.02--0.03酱菜0.025--0.15酱0.03--0.05食醋0.012低度酒0.02啤酒0.007饮料0.015肉制品0.05-0.2乳品0.015豆制品0.015肉制品0.05--0.2鱼类半制品0.03--0.1糕点、馅料0.02-0.05水果蔬菜0.035

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。