

TBHQ厂家 食品级饲料级TBHQ

产品名称	TBHQ厂家 食品级饲料级TBHQ
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	90.00/千克
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TBHQ厂家 TBHQ用途 TBHQ价格

TBHQ简介：

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价格特丁基对苯二酚报价特丁基对苯二酚食品级特丁基对苯二酚添加量

【产品用途】

特丁基对苯二酚(TBHQ)

别名: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:C₁₀H₁₄O₂

CAS:1948-33-0

分子量:166.22

【产品性状】

几乎不溶于水(约为5%),溶于乙醇、乙酸、乙酯、**及植物油、猪油等。

【产品用途】

常用于各类食品、饮料、饲料级农业、工业、生化研究等。

1.TBHQ是一种油溶性抗氧化剂,能阻止或延迟食品中油脂氧化变质。用于油脂及含油脂食品、干鱼制品、饼干、速煮面、含油脂罐头食品、腌制肉食制品等。其对油脂的抗氧化效果,随浓度的增加而提高。

2.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;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。TBHQ的抗氧化功能大大优于常规抗氧化剂。就植物油而言,抗氧化能力强弱依次为:TBHQ>PG>BHT>BHA。食品中加入TBHQ不仅能延迟油脂类氧化变质,而且对多种微生物可用于食用油脂、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。

3.BHQ是安全高效的食用油脂抗氧化剂,适用于植物油、猪油等。尤其因熔点和沸点较高而特别适用于煎炸食品。本品还具有良好、霉菌和酵母菌的作用,可增强高油水食品的防腐保鲜效果。例如在花生油中添加可显著延长货架期,抗氧化效果为其他品种的四倍;在香肠干鱼制品中添加可防止产品哈变;在油炸食品及方便面中添加可显著延长货架期、防止哈变。工业用途:1、橡胶、塑料工业的防老剂2、PVC添加剂(抗鱼眼剂)3、用于医药中间体,有机合成4、稳定剂(Stabilizer):防止树脂及其它物质由于氧

4.抗氧化剂。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。

5.对大多数油脂、塑料、橡胶等均有防止氧化作用。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。