

清怡凯泰感恩TBHQ特丁基对苯二酚

产品名称	清怡凯泰感恩TBHQ特丁基对苯二酚
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

清怡凯泰感恩TBHQ特丁基对苯二酚

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,特丁基对苯二酚报价,特丁基对苯二酚价格,特丁基对苯二酚添加量

中文别名:邻叔丁基对苯二酚;TBHQ;抗氧化剂TBHQ;特丁基对苯二酚;叔丁基氢醌;叔丁基对苯二酚

英文名称:tert-Butylhydroquinone

分子式/结构式:C₁₀H₁₂O₃

分子量(Mr):180.2005

物化性质:白色至淡灰色结晶或结晶性粉末。有极轻微的特殊气味

上游产品:对苯二酚、异丁烯、异丁烯

下游产品:

用途:用作抗氧化剂

一、简介

学名:特丁基对苯二酚,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

二、性状

白色至淡灰色结晶或结晶性粉末,有极轻微特殊气味,溶于乙醇、乙酸乙酯、异丙醇及油脂等,几乎不溶于水(25℃)。

三、用途

中国食品添加剂使用卫生标准GB2760-2011(04.007)规定:TBHQ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。

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.

本品抗氧化效果十分理想,比BHA、BHT、PG强5~7倍。适用于动植物脂肪和富脂食品,特别适用于植物油中,是色拉油、调和油、高烹油*的抗氧化剂。适用于粗油和高度不饱和油脂,如向日葵油、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。

能有效延缓油脂氧化,提高食品的稳定性,显著地延长油脂及富脂食品的货架期。

耐高温,可用于方便面、糕点及其它油炸食品,*承受温度可达230℃以上。

能有效抑制细菌及霉菌生长。在添加应用范围内,能抑制几乎所有细菌和酵母菌生长,对黄曲霉等危害人体健康的霉菌有很好的抑制作用。

本品不影响食品的色泽、风味,用于含铁的食品不着色。

用及使用范围:中国食品添加剂使用卫生标准GB2760-1996(04.007)规定:TBHQ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

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。