

# 茶多酚厂家 食品级饲料级茶多酚

产品名称	茶多酚厂家 食品级饲料级茶多酚
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	80.00/千克
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

食品级茶多酚厂家 茶多酚用途 茶多酚价格 食用级茶多酚厂家

茶多酚简介：

中文名:茶多酚

英文名:Tea Polyphenols

别称:茶鞣质、茶单宁

化学式:C<sub>17</sub>H<sub>19</sub>N<sub>3</sub>O

分子量:281.36

## 二、性状

白色粉状固体或结晶,具涩味。易溶于水、微溶于油脂。对热、酸较稳定,2%溶液加热至120 并保持30min,无明显改变,在160 油脂中30min降解20%,2%溶液在37 下保持3天后,在pH>7和光照下易氧化聚合。

## 三、用途

可添加到动物性油脂如猪油、鸡油、鱼油、奶油、黄油、蛋黄酱,植物性油脂如豆油、花生油、菜油、茶油、玉米油、棕榈油中,以防止油脂酸败。添加量为油脂含量的0.005%~0.05%,效果十分显著。

可将茶多酚按油脂含量的0.01%~0.02%添加到油炸马铃薯片、油炸方便面、油炸花生米、油炸鱼肉等食品中,有显著的抗氧化效果,并能防止炸鱼过程中的腥臭味。

在水产品的加工过程中,将茶多酚以0.01%~0.02%的剂量添加,可有显著的抗氧化、防腐败和除臭作用。

将各种肉制品浸泡在用茶多酚等添加剂配制的溶液中,茶多酚的浓度为0.05%~0.2%,浸泡时间为5~10min,溶液温度为60~70℃。这时肉制品表面的蛋白质与茶多酚会形成一层不透气的硬膜。可使肉制品有抗氧化作用,能和防止腐败变质。在火腿、香肠、腊肉等腌制食品的加工中,添加0.01%~0.02%的茶多酚,不但能抑制氧化腐败,而且能降低腌制食品中的亚硝酸的含量,使腌制食品出现可口的香味。

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。