

食品级肉桂酸钾厂家防腐剂肉桂酸钾 酱菜用肉桂酸钾用途

产品名称	食品级肉桂酸钾厂家防腐剂肉桂酸钾 酱菜用肉桂酸钾用途
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	60.00/千克
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26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级肉桂酸钾厂家防腐剂肉桂酸钾 酱菜用肉桂酸钾用途

简介：

肉桂酸钾别名为3-苯基-2-丙烯酸钾或苯丙烯酸钾,白色结晶粉末,易溶于水,微溶于乙醇,具有天然肉桂香气。

肉桂酸钾的防腐性能

肉桂酸钾系天然肉桂提取物 肉桂酸的钾盐,由于其溶解性好被广泛应用于食品中,其防腐机理是肉桂酸钾在酸性条件下转化成肉桂酸。肉桂酸为pKa在4.37-4.44的弱酸,其抗微生物效果依赖其大部分为未电离酸分子的形式。溶于水中时弱酸不完全电离成离子,但形成了在带电、离子形式和未带电、未电离形式之间的平衡。两种形式的比例依赖溶液的pH。溶液的酸性越强,未电离形式越多。自从五十年代以来,已了解到肉桂酸抗微生物作用的方式是通过抑制苯丙氨酸 和酪氨酸被微生物利用。在其未电离形式下,肉桂酸作为弱酸防腐剂被认为是可以溶于微生物膜内、进入细胞、在较高pH环境下电离以及因此降低内部pH,可以有效地影响许多重要酶的活性,因此*终染细胞。

【产品用途】

1. 主要用于碳酸饮料、果汁饮料、罐头、乳制品、酱腌菜制品等食品防腐保鲜作用,用量在根据不同的工艺建议使用量在0.1—0.5%,是代替苯甲酸钠 产品。

2. 肉桂酸钾是一种无毒微具肉桂香味、易溶入水的杀菌防腐剂和抗氧化剂,将取代传统的防腐剂;还用作食品香料的调配。可直接添加于食品中,也可以作为主料制成功能饮料和保健食品。

3. 由于肉桂酸钾具有很好的可溶性和防腐性能,且安全无毒,所以广泛应用于冷鲜肉、灌肠类、火腿肠、肉脯类和肉类罐头等肉制品加工中。经多次实验证明,在加工过程中添加一定量的肉桂酸钾均能起到很好的防腐保鲜效果,如应用于冷鲜肉后,能有效的防止生菌发霉,此外还能有效保持鲜肉的色泽和风味,并具有保水、抗氧化和稳定鲜肉品质等多重功效;应用在火腿中,可有效改善火腿肠的色泽和风味,能降的使用量,有效解决火腿肠发酸腐败和胀袋等常见问题。

肉桂酸钾本身就是一种香料,具有很好的保香作用,通常作为配香原料,可使主香料的香气更加清香挥发。

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。