

# 南昌苯甲酸钠工业级食品级 保鲜剂汤类醋酱菜食用防腐剂腌制

产品名称	南昌苯甲酸钠工业级食品级 保鲜剂汤类醋酱菜食用防腐剂腌制
公司名称	南昌市西湖区金润广场全友化工产品经营部
价格	6500.00/吨
规格参数	国标:国标 袋:袋 国产:国产
公司地址	南昌市西湖区金润广场O1015 (第1层)
联系电话	18979199917 18979199917

## 产品详情

苯甲酸类防腐剂是以其未离解的分子

发生作用的，未离解的苯甲酸**亲油性**强，易通过**细胞膜**，进入细胞内，干扰**霉菌**和细菌等微生物细胞膜的**通透性**，阻碍细胞膜对**氨基酸**的吸收，进入细胞内的苯甲酸分子，酸化细胞内的储碱，抑制微生物细胞内的呼吸**酶系**的活性，从而起到防腐作用。

苯甲酸是一种广谱抗微**生物试剂**，对**酵母**菌、霉菌、部分**细菌作用**效果很好，在允许\*大使用范围内，在pH值4.5以下，对各种菌都有**抑制作用**。

## 山梨酸和山梨酸钾

的毒性比苯甲酸小，防腐效果比苯甲酸钠好，更加安全。苯甲酸和苯甲酸钠的优势是在空气中比较稳定，成本较低。但在密封状态下

，山梨酸和山梨酸钾也很稳定，山梨酸钾的**热稳定性**比较好，**分解温度**高达270。由于食品添加剂的添加

量很小，并不会明显增加肉制品**产品成本**。因此，许多国家已经开始逐渐采用山梨酸和山梨酸钾替代苯甲酸和苯甲酸钠。

另外，苯甲酸在酸性条件下**溶解度**较低，如果搅拌不

均匀，会出现局部有苯甲酸结晶析出

，导致局部产品添加剂超标（[侯振建](#)，2004）。苯甲酸还与[氯化钙](#)有[拮抗作用](#)，与[氯化钠](#)、[异丁酸](#)、[葡萄糖酸](#)、[半胱氨酸](#)盐等也有类似作用（[葛长荣](#)

，2002）。苯甲酸添加后还会使食品产生[涩味](#)，甚至会破坏肉制品的风味。因此并不提倡肉制品加工中使用苯甲酸和苯甲酸钠作为防腐剂添加。

事实上，添加苯甲酸和苯甲酸钠并

不是肉制品唯一的防腐方法。使用[天然防腐剂](#)，如采用Nisin、[壳聚糖](#)、[香辛料](#)提取物等，也能够达到抑菌保鲜作用，也是肉制品工业的一个发展方向。还可以通过改善加工条件，改进[食品包装](#)，对产品热处理或[辐照杀菌](#)、进行低温储藏等等来实现肉制品的防腐保鲜目的。归根到底，\*为重要的还是加强卫生管理，从源头减少污染。 [2] \_

苯甲酸及其钠盐使用范围与用量（GB2760-2014 食品添加剂使用标准）

（可开增值税发票）全国可发