

吉安苯甲酸钠 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	吉安苯甲酸钠 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	8700.00/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）酸钠（Sodium benzoate）是一种在某些食物中自然产生的盐，但也可以化学产生并添加到食品中，因为它有防腐作用。在当做防腐剂使用时，苯甲酸钠通常只是少量添加，因为数量太多会让食品变的很苦。

我们能在许多食品成分列表中能看到苯酸钠是因为它有杀死细菌、酵母菌和霉菌等方面的作用，并且*常用于保护含有酸性成分的食品，因为苯甲酸钠只能在食物pH值低于3.6时发挥作用。这也是它在大多数苏打，醋，果汁和沙拉酱中有效的原因所在。此外，它还用于红酒生产过程中的停止发酵。

苯甲酸钠自然产生于苹果，李子和越橘等水果。[丁香](#)和[桂皮](#)等略微带甜味的香料也包含少量苯酸钠。但这些食品中的苯甲酸钠不是为了自身的防腐保护。

实际上，75%的人可以尝出添加苯甲酸钠的食物，但人们通常以两种不同方式描述这种味道。一些人说它发苦或有盐味，而其他人则认为它略有甜味。由于许多人经常喝软饮料，我们已经对这种防腐剂的味味道很适应，通常不会有异常感觉。

人们一直对苯甲酸钠与抗坏血酸或维生素C混合是否会影响健康感到担心。当这两种物质混合时，会形成叫做苯的化学致癌物质。然而，苯甲酸钠本身并不是致癌物，但大量消费有一定毒性。针对大鼠的实验室研究也没有发现喂食苯酸钠会带来负面影响或缩短寿命。

另一个要提到的事情是，研究人员已证实苯会对细胞线粒体产生影响并导致细胞死亡。也正因为此，科学家呼吁美国食品和药物管理局再次检测软饮料中苯甲酸钠和柠檬酸的潜在危害，因为其安全证明是很早以前的检测结果。对于普通消费者来说，**还是降低软饮料的消费数量以确保健康。

(可开增值税发票) 全国可发