

# 山梨酸钾厂家报价

产品名称	山梨酸钾厂家报价
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	33.00/千克
规格参数	品牌:山梨酸钾厂家 型号:食品级山梨酸钾 产地:生产山梨酸钾厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 13338976321

## 产品详情

山梨酸钾厂家，山梨酸钾生产厂家，山梨酸钾，山梨酸钾价格，山梨酸钾报价

### 山梨酸钾

系统名2, 4-己二烯酸钾。分子量150.22。相对密度1.3632926。热至270 分解。由山梨酸与氢氧化钾作用而得。主要用作防腐剂。

山梨酸的钾盐，分子式C<sub>6</sub>H<sub>7</sub>O<sub>2</sub>K，分子量150.2，是我国允许使用的一种防腐剂。白色至浅黄色鳞片状结晶、晶体颗粒或晶体粉末，无臭或微有臭味，长期暴露在空气中易吸潮、被氧化分解而变色。易溶于水，溶于丙二醇和乙醇。由于山梨酸难溶于水，使用不便，故常用本品。山梨酸钾的防腐机理与山梨酸相同，即与微生物酶系统的巯基结合从而破坏许多酶系统的作用。山梨酸钾有很强的抑制腐败菌和霉菌的作用，其毒性远低于其他防腐剂，目前被广泛使用。山梨酸钾在酸性介质中能充分发挥防腐作用，在中性条件下防腐作用小。

山梨酸钾广泛用作食品防腐剂，我国1982年批准使用并颁布标准，规定面制品、酱菜、罐头、干果品类、乳制品以及调味品当中允许使用的浓度为0.02%~0.1%。肉类制品当中添加1%山梨酸钾能够明显抑制肉毒梭菌毒素产生。同时山梨酸在低度酒例如果酒、啤酒以及葡萄酒中应用较广并且防腐效果理想。粮农组织（FAO）对食品制定系列标准，明确规定山梨酸钾\*大用量是0.28/kg，各个国家都参照这一标准并根据本国情况而制定严格使用标准。使用山梨酸钾处理包装材料，能够延长面包以及干酪等食品保存期限。鉴于单一食品添加剂在应用的局限性以及物理性能方面的限制，国内外目前大力研发复合型的食品添加剂，从而发挥协同效应以达到\*\*的效果。

#### （1）蔬菜和水果中的应用

新鲜的蔬菜和水果如果不及时进行防腐保鲜处理很快就会失去光泽、水分，表面干皱并且很容易产生霉

菌导致腐烂，从而造成不必要的浪费。若蔬菜和水果的表面使用山梨酸钾保鲜剂后，在温度高达30℃的情况下可以保存一个月之久，还能够保持蔬菜和水果的绿色度不发生改变。表面被喷洒山梨酸钾保鲜液的苹果，常温下贮存4个月后，仅有5%左右的苹果发生腐烂变质的现象。山梨酸钾甚至还可以防止蔬菜罐头外包装的马口铁氧化生锈。

## （2）肉制品中的应用

将熏制火腿、干香肠、肉干和类似的其他干肉制品，用适当浓度的山梨酸钾溶液进行短暂性浸泡，从而实现防腐保鲜。肉灌肠类制品例如牛肉肠、猪肉肠等可以在生产过程中的剁肉环节直接加入适量的山梨酸钾，待制成成品之后，将浓度为5%的山梨酸钾溶液喷洒于其表面实现防腐保鲜。也可以直接在一般的肉料、肉馅里添加适量的山梨酸钾进行防腐保鲜。生鲜鸡肉、熟鸡肉都可以通过使用不同配方、不同浓度的山梨酸钾保鲜溶液浸泡的方式，来提高保鲜效果、延长保质期。表面被喷洒了山梨酸钾保鲜液的生鲜禽肉相对于未被喷洒过保鲜液的同类食品明显延长了腐败变质的时间，保鲜时间是对比样品的两倍。

山梨酸钾是一种常用的食品添加剂和工业原料，具有酸味调节、抗氧化、防腐等功能。以下是山梨酸钾在不同行业中的主要用途、用法和用量：

1. 食品添加剂：-

用途：主要用作食品酸味调节剂、防腐剂和抗氧化剂。-

用法：通常作为酸味调节剂使用，可以增强食品口感和保持食品颜色。-

用量：根据具体食品种类和要求，一般使用量为食品总质量的0.1%~0.3%。

2. 工业：-

用途：可用作染料、合成香料、塑料和树脂的稳定剂、医药中间体等。-

用法：根据不同工业领域的需求，可用于染料合成、香料调配等工艺过程。-

用量：用量因具体应用而异，需根据工艺要求进行确定。

3. 农业：-

用途：可用作植物生长调节剂、抗菌剂和保鲜剂。-

用法：可通过叶面喷施或根部施用的方式，促进植物生长、抑制病害和延长果蔬保鲜期。-

用量：根据植物种类、处理对象和农业实践经验，一般使用量为水溶液中的0.1%~0.5%。

4. 饲料：-

用途：可用作饲料添加剂，提高饲料的稳定性和营养价值。-

用法：将山梨酸钾加入饲料中，可以抑制饲料变质和细菌繁殖，延长饲料保存期限。-

用量：根据饲料种类和配方要求，一般使用量为饲料总质量的0.1%~0.3%。