

月饼脱氧剂 食品保鲜剂 脱氧剂厂家

产品名称	月饼脱氧剂 食品保鲜剂 脱氧剂厂家
公司名称	东莞市利友防霉抗菌有限公司
价格	.02/包
规格参数	品牌:利友 主要成分:还原铁粉, 活性炭等 是否环保:是
公司地址	广东省东莞市南城街道黄金路1号天安数码城6栋5单元302室
联系电话	0769-23186808 18929190767

产品详情

月饼脱氧剂是不是食品添加剂，它的主要作用是去除月饼中的氧气，以延长其保质期。

首先，月饼脱氧剂可以有效地防止月饼变质。由于月饼中含有大量的淀粉和油脂，这些成分容易氧化，从而导致月饼变质。使用脱氧剂可以有效地减少氧气含量，降低月饼中脂肪的氧化速度，从而延长其保质期。

其次，月饼脱氧剂还可以防止月饼变色。在月饼的制作过程中，有时会添加一些天然色素，如胡萝卜素等。这些色素容易氧化，导致月饼变色。使用脱氧剂可以有效地防止这些色素氧化，从而保持月饼原有的颜色。

此外，月饼脱氧剂还可以提高月饼的口感和营养价值。由于脱氧剂可以防止月饼中的脂肪氧化，从而减少了不良气味的产生，提高了月饼的口感。同时，由于脱氧剂可以防止月饼中的营养物质氧化，从而保持了其营养价值。