

乙二胺四乙酸二钠

产品名称	乙二胺四乙酸二钠
公司名称	郑州天通食品配料有限公司
价格	35.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市万客来长通商贸城
联系电话	0371-86035099 13592653722

产品详情

产品说明:

中文名称：乙二胺四乙酸二钠 中文别名：edta二钠 cas登录号：6381-92-6 英文名称：disodium edetate dihydrate 分子式：c10h18n2na2o10 分子量：372.24 einecs：205-358-3 乙二胺四乙酸二钠又叫做edta，是化学中一种良好的配合剂，它有六个配位原子，形成的配合物叫做螯合物，edta在配位滴定中经常用到，一般是测定金属离子的含量。应用举例：1、渍酸菜、泡菜：发缸时和盐混合加入，或发缸变酸后和防腐剂一起加入，用量为20g / 100kg，可使酸菜菜色均匀鲜亮，组织脆香味纯正。保存期明显延长。固色保鲜效果明显优于vc和磷酸盐。2、清水蔬菜罐头，水果和蘑菇罐头：在灭菌前和调味料一起加入可保持产品色泽，防止煮水混浊，起护色作用。用量为20g / 100kg。3、沙拉酱、蛋黄酱、人造奶油、沙司、辣椒酱、调味酱料的护色、抗氧化，用量为0.02%。4、油脂，香精香料中应用：作抗氧化剂，有很好的稳定效果，防止油脂酸败，保持人造黄油、色拉油的香味，防止烘烤坚果氧化。5、果冻、果汁、奶制品：护色、防腐。防止因金属离子引起的不良气味。用量为0.07%。6、腐乳：防褐变，在腐乳盐坯成熟后与其他防腐剂混溶于乳汁能有效遏止褐变，提高了腐乳表面色泽的稳定性。用量为0.03%。7、碳酸饮料，发酵麦芽饮料：作为护色剂、稳定剂，能抑制饮料中金属催化氧化变质，保持饮料风味不变。用量为0.003%。8、用于海鲜罐头，禽畜肉制品，蛋制品：对火腿腊肉和香肠加工有很好的促进作用，使**保持稳定，在肉制品表面喷洒0.05%—0.1%的edta二钠与亚硝酸盐混合物，就能抑制其表面变色和保持肉香。经edta二钠处理的水产品，可保持其原色。用量0.025%。量及使用范围:参照《食品添加剂使用卫生标准》(gb2760-1996)