过氧化苯甲酰 甲佳 食品级

产品名称	过氧化苯甲酰 甲佳 食品级
公司名称	济南佳园化工市场创鑫化工经营部
价格	12800.00/吨
规格参数	品牌:甲佳 型号:食品级 类型:面粉漂白剂
公司地址	济南市历城区佳园化工市场北区A3-18号
联系电话	86 531 82375780 13006577755

产品详情

品牌	甲佳	型号	食品级
类型	面粉漂白剂		

中文名称全名为过氧化(二)苯甲酰，白色或淡黄色细炷，微有苦杏仁气味。是一种强氧化剂，极不稳定，易燃烧。当撞击、受热、摩擦时能爆炸。加入硫酸时发生燃烧。主要用途：合成树脂的引发剂。面粉、油脂、蜡的漂白剂，化妆品助剂，橡胶硫化剂。过氧化苯甲酰能对面粉起到漂白和防腐的作用，过氧化苯甲酰已经安全性评估，同时对面粉的漂白和防腐也有很积极的作用，也有研究认为对人体有一定的负面作用。新加工的小麦粉中含有微量的脂溶性胡萝卜素，呈浅黄色，影响小麦粉的色泽，而小麦粉经过一段时期的贮存，可以依靠空气中的氧，使脂溶性胡萝卜素的共轭双键被自然氧化而破坏，使小麦粉的色泽得以提高和改善。 为了加快小麦粉色泽的改善，过去在国外常用电弧法来漂白小麦粉，当空气通过高压电弧时产生了3000°C高温，空气中的氮气就形成了二氧化氮和过氧化氮（n2o4），与小麦粉混合后而会产生原子氧，破坏小麦粉中的色素，同时也形成亚硝酸盐，残留在小麦粉中，这种方法用量过度很易造成小
麦粉发青，而且粉色也
不理想。另外，也有采用氯气改善小麦粉的色
泽，主要有三氯化氮
、亚硝酰氯类强氧化气体。这类方法使用工艺复杂，而且难以控制，常常造成粉色不均。所以，以上两种漂白小麦粉的方法，都已经很少使用。 普遍使用了过氧化苯甲酰做小麦粉的漂白，主要是因为过氧化苯甲酰是白色粉状，不仅使用工艺简单，漂白效果好，而且没有蓄积性、致癌、致突发变和抗原作用，已被美国食品和药物管理局（fda）列为公认安全的食品添加剂（gras）。