二醋酸一钠食品级厂家新报价

产品名称	二醋酸一钠食品级厂家新报价
公司名称	郑州冠荣食品科技有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市二七区大学路14号1号楼5层东半部506房
联系电话	0371-55903856 13598809205

产品详情

性状：白色结晶粉末。带醋酸气味。易吸湿。极易溶于水，放出42.25%醋酸。10%水溶液的ph值4.5~5.0 .加热至150°C以上分解。可燃。

用途：防腐剂；防霉剂；酸度调节剂；螯合剂。

双乙酸钠是乙酸钠和乙酸的分子化合物，简称sda，又称双乙酸氢钠、二醋酸一钠，日本也称为固体醋酸。外观为白色晶体粉末，具有吸湿性及略有乙酸气味。可燃，易溶于水和乙醇。毒性很低，小鼠口服ld50为3.31g/kg，大鼠口服ld50为 4.96g/kg，每人每天允许摄入量（adi）为0~15mg/kg。双乙酸钠在生物体内的最终代谢产物为水和co2，不会残留在人体内，对人畜、生态环境没有破坏作用或副作用。由于它安全、无毒、无残留、无致癌、无致畸变, 被联合国卫生组织公认为“ o ”毒性物质，联合国粮农组织（fao）和世界卫生组织（who）批准为食品、谷物、饲料的防霉、防腐保鲜剂。

双乙酸钠用于粮食谷物、食品和饲料防霉具有高效抑霉效果，尤其对黄曲霉素有较强的抑制作用，它通过渗透于微生物细胞壁，干扰细胞内各种酶体系的生长，可以高效抑制常见的黄曲霉菌、黑曲霉菌、毒霉菌、绳状青霉菌、灰绿曲霉菌、白曲霉菌等十余种霉菌素和大肠杆菌、利斯特菌、革兰氏阴性菌等细菌发生、滋长和蔓延，其抑霉效果优于防霉剂丙酸钙。国外已大量用于粮食谷物、食品和饲料的防霉保鲜，国内尚处于起步阶段。在我国双乙酸钠是一种新型的多功能绿色食品添加剂，主要用于粮食、食品的防霉、防腐、保鲜、调味和改善营养价值，此外还广泛用于烘烤食品、调味品、酱菜、雪菜、榨菜、肉食品、果汁饮料等加工食品之中，是目前替代山梨酸\山梨酸钾、苯甲酸\苯甲酸钠、丙酸钙、丙酸钠、对羚基苯甲酸丁脂、富马酸二甲酯等防腐剂的理想产品。