

# 对羟基苯甲酸丙酯食品级厂家新报价

产品名称	对羟基苯甲酸丙酯食品级厂家新报价
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

cas : 94-13-3 类型 : 糕点保鲜剂 成分 : 尼泊金酯

有效物质含量 : 99 ( % ) 型号 : 尼泊金丙酯 品牌 : 江苏

执行标准 : 国标 主要用途 : 主要用于杀菌防腐剂,饲料防腐剂,杀菌防腐作用大于尼泊金乙酯  
产品规格 : 25kg/袋

含量 : 99 ( % )

中文名称 : 对羟基苯甲酸丙酯

英文名称 : propyl p-hydroxybenzoate

分子式 : c10h12o3

分子量 : 180.20

化学品类型 : 有机物--酯

物理性质

外观与性状 : 白色粉末。

溶解性 : 不溶于水，微溶于热水，易溶于醇、醚。

化学性质

遇明火、高热可燃。

作用与用途：

对霉菌、酵母与细菌有广泛的抗菌作用，其抗菌作用大于尼泊金乙酯。曾用于酱油、酱菜生产中的食品防腐剂。具有广谱抗菌活性，与传统的防腐产品（例如：苯甲酸钠）相比，具有使用浓度低,广谱高效，并且安全经济，使用效期长。广泛用于化妆品、医药、食品及其它工业产品的防腐。该品可以单独使用，也可以和其它尼泊金酯类复配，从而达到更加良好的防腐效果。可与化妆品中存在的各种组分相配伍。

储存：本产品应储存于避光、清洁、阴凉、干燥处，密闭保存。

性状：无色细小晶体或白色结晶性粉末。无臭无味，但有麻舌感。熔点95~98 。水溶液呈中性。难溶于水。易溶于乙醇、丙二醇和丙酮。溶于甘油及花生油。对苹果青霉、黑根霉、啤酒酵母、耐渗透压酵母等的抗菌力好，其抗菌作用大于对羟基苯甲酸乙酯。