

优质丙酸钠（食品级；含量99%）

产品名称	优质丙酸钠（食品级；含量99%）
公司名称	河南金润食品添加剂有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	型号:食品级 品牌:国产 含量:99（%）
公司地址	郑州市二七区大学南路8号12号楼1单元16层1623号
联系电话	13939036698 13838501786

产品详情

丙酸钠

sodium propionate

cas. : 137-40-6

分子量 : 96.06

分子式 : $C_3H_5O_2Na$

性质：透明颗粒或结晶，有特意臭气，在湿空气中潮解，易溶于水，微溶于醇。为酸碱盐中盐类物质。
mp : 285~286 ，水溶解性：995g/l(20)。

用途：1、丙酸钠液湿酸型防腐剂，其抑菌作用受环境ph的影响。在ph5.0时最小抑菌浓度为0.01%，ph6.5时为0.5%。在酸性介质中对各类霉菌、好氧芽孢杆菌或革兰阴性杆菌由较强的抑制作用。对防止黄曲霉菌素的产生有特效，而对酵母几乎无效。此外，也作为食品的防腐剂。

2、在制革中作蒙围剂，以提高皮革的耐碱力和鞣制的均匀性。[2]

3、酸钠也是酸型食品防腐剂，其抑菌作用受环境ph值的影响。在ph值5.0时最小抑菌浓度为0.01%，ph值6.5时为0.5%。在酸性介质中对各类霉菌、革兰氏阴性杆菌或好氧芽孢杆菌有较强的抑制作用。对防止黄曲霉菌素的产生有特效，而对酵母几乎无效。在食品工业中，可用于糕点的保存，使用量2.5g/kg(以丙酸计，下同)；在3%~5%的水溶液浸泡杨梅中最大使用量50g/kg。还可作饲料的防霉剂。

4、食品、饲料和防腐、防霉剂。一般添加量为0.1-0.3%。

