

品质保证 异VC钠、异维生素C钠、赤藻糖酸钠

产品名称	品质保证 异VC钠、异维生素C钠、赤藻糖酸钠
公司名称	上海耐确贸易有限公司
价格	35.00/公斤
规格参数	
公司地址	上海市杨浦区翔殷路81号5幢2074室
联系电话	02135310866 15921933393

产品详情

型号	-	主要营养成分	维生素C
品牌	华北制药	外观	-
含量	99 (%)	有效物质含量	99 (%)
产品规格	25KG	保质期	-

别名 赤藻糖酸钠，异维生素c钠、阿拉伯糖型抗坏血酸性状 白色结晶，无臭，味咸，易溶于水，常温下溶解度为16g/100mlh₂o，2%的水溶液ph为6.5~8.0，水溶液易被空气氧化，微量的金属离子、热、光均可以加速其氧化。干燥状态下稳定，在酸性条件下，可形成异抗坏血酸。异抗坏血酸为抗坏血酸（维生素c）的光学异构体（异抗坏血酸为d-构型，抗坏血酸为l-构型）。两者化学性质基本相似，唯异抗坏血酸比抗坏血酸耐热性差，抗氧化能力较强，抗坏血病功能仅为抗坏血酸的1/20。制法

由食用淀粉经过生物发酵而得。质量标准 产品质量符合gb8273-87标准鉴别方法（1）本品溶液（1+50）25 时缓慢地还原裴林试剂，加热时更易进行。（2）用0.1mol/l hc1溶液0.5ml酸化本品溶液2ml（1+50），并加入几滴硝基铁氰化钠试液（取硝基铁氰化钠nafe（ho）（ch）5•2h₂o1g溶于2ml水中），加入0.1mol/l naoh溶液1ml，立即产生短暂的蓝色。毒理学依据1．ld₅₀

小鼠口服1.5g/kg体重；大鼠口服9.4g/kg体重。2．gras fda-21cfr 122.30413．adi

无需规定（fao/who，1994）。4．代谢 异抗坏血酸可参与人体生理代谢，但对是否影响对l-抗坏血酸的吸收，有不同见解：一是认为不影响人体对l-抗坏血酸的吸收，并有利尿解毒作用；另说它在人体内与l-抗坏血酸有竞争作用，从而影响l-抗坏血酸的消化吸收与生理营养作用的发挥。使用 抗氧化剂和防腐保鲜剂。

1．使用注意事项（1）异抗坏血酸钠在结晶状态、酸性环境和蔗糖溶液中比较稳定，但它的水溶液及在碱性条件下，尤其是在有铁和铜等金属存在下，易氧化，故最好现配现用。（2）异抗坏血酸钠的使用应尽可能在密闭条件下（罐头特别是浅色罐头制品、香肠等）进行，以充分发挥其作用。如不在密闭条件下使用，应考虑与其他条件配合，以取得最佳效果。（3）我国有报道将异抗坏血酸钠用于青椒、黄瓜等蔬菜的保鲜，可在常温25 下保鲜20天左右。（4）在实际使用中，用作火腿、罐肠等肉制品的发色助剂时，通常是将异抗坏血酸钠按每公斤肉0.4~0.8g与烟酰胺同时在肉类腌制时使用。鱼肉火腿、灌肠以异抗坏血酸钠单独使用为好。ph为低，则肉的持水性降低，ph过高（6.3以上）时，可并用柠檬酸、乳酸等。用于腌制肉类的亚硝酸盐不应与异抗坏血酸及其钠盐混合保存。用于防止冷冻鱼氧化时，将冷冻前的鱼体在0.1%~0.5%溶液中浸渍数分钟，也可用0.1%~0.2%水溶液喷雾。2．使用范围及使用量（1）

我国《食品添加剂使用卫生标准》（gb 2760-1996）规定：可用于啤酒，最大使用量0.04g/kg，葡萄酒、果汁饮料，最大使用量0.15g/kg；肉制品，最大使用量0.5g/kg；果蔬罐头、肉类罐头、果酱、冷冻鱼最大使

用量1.0g/kg。(2)我国台湾省《食品添加剂使用范围及使用量标准》(1986)规定：在食品中最大使用量为1.3g/kg以下。限用作抗氧化剂。(3)fao/who(1984)规定：午餐肉、猪脊肉、火腿、肉糜，单用异抗坏血酸钠或与异抗坏血酸、抗坏血酸及其盐类(以抗坏血酸计)合用，最大使用量为0.5g/kg。