

# 吉业升化工 琥珀酸二钠 150-90-3 食品用调味剂 酸味剂 可发样品

产品名称	吉业升化工 琥珀酸二钠 150-90-3 食品用调味剂 酸味剂 可发样品
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 发货地:湖北 能否提供样品:可拆零提供样品
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室
联系电话	13343438917

## 产品详情

琥珀酸二钠

中文别名：干贝素、丁二酸钠、丁二酸二钠

英文名称：sodium succinate

分子式：C<sub>4</sub>H<sub>4</sub>Na<sub>2</sub>O<sub>4</sub> · nH<sub>2</sub>O

二、性状

干贝素六水物为结晶颗粒，无水物为结晶性粉末，无色至白色，无臭、无酸味、有特殊鲜味，味觉阈值0.03%，在空气中稳定，易溶于水（20-35g/100mL），不溶于乙醇。六水物于120℃时失去结晶水而成无水物。

包装：25公斤/件干贝素应用用途：

酱油、醋、辣酱油、调味汤（料）、酱菜、香肠火腿、鱼糜制品等食品中。

## 1、应用在酱菜制作当中

1) 什锦酱菜 溶液180升，添加干贝素450g

2) 乔头（韭白）溶液180升，添加干贝素220g

3) 酱山野菜（山葵）山野菜液 10kg，添加干贝素30~40g

4) 应用在腌制酱咸菜当中，原液10kg，添加50g