

琥珀酸二钠 生产厂家 食品用调味剂 酸味剂

产品名称	琥珀酸二钠 生产厂家 食品用调味剂 酸味剂
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 型号:工业级 品级:优等品
公司地址	武汉市硚口区长丰乡长丰村汇丰企业天地14幢5层3号-88
联系电话	18040559409 18040559409

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：C₄H₄Na₂O₄ · nH₂O

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