

## 食品级瑞彩牌山梨酸钾（长期，价格优势）

产品名称	食品级瑞彩牌山梨酸钾（长期，价格优势）
公司名称	捷洋（福建）食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:食品级 品牌:瑞彩 含量:99（%）
公司地址	晋江市泉安路罗山段418号
联系电话	86 0595 88188818

## 产品详情

型号	食品级	品牌	瑞彩
含量	99（%）	类型	各种食品防腐剂
成分	山梨酸钾	有效物质含量	97（%）
产品规格	1KG*20袋	执行标准	FCCIV GB13736-92
主要用途	防腐	CAS	59-00-1.

山梨酸钾---无色至白色鳞片状结晶或结晶性粉末，无臭或稍有臭味。在空气中不稳定。能被氧化着色。分子量150.22。有吸湿性。易溶于水、乙醇。

山梨酸（钾）能有效地抑制霉菌，酵母菌和好氧性细菌的活性，还能防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长和繁殖，但对厌氧性芽孢菌与嗜酸乳杆菌等有益微生物几乎无效，其抑止发育的作用比杀菌作用更强，从而达到有效地延长食品的保存时间，并保持原有食品的风味。其防腐效果是同类产品苯甲酸钠的5-10倍。

### 防腐性

山梨酸（钾）能有效地抑制霉菌，酵母菌和好氧性细菌的活性，还能防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长和繁殖，但对厌氧性芽孢菌与嗜酸乳杆菌等有益微生物几乎无效，其抑止发育的作用比杀菌作用更强，从而达到有效地延长食品的保存时间，并保持原有食品的风味。其防腐效果是同类产品苯甲酸钠的5-10倍。

### 安全性

由于山梨酸（钾）是一种不饱和脂肪酸（盐）它可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。adi 0-25mg/kg（以山梨酸计，fao/who 1994）ld50 4920mg/kg（大鼠、经口）gras（fda，182.3640 1994）其毒性仅为食盐的1/2，是苯甲酸钠的1/40

## 稳定性

山梨酸（钾）在密封状态下稳定，暴露在潮湿的空气中易吸水，氧化而变色。山梨酸钾对热稳定性较好，分解温度高达270 。

## 使用范围

目前已广泛地用于食品、饮料、酱菜、烟草、医药、化妆品、农产品、饲料等行业中，从发展趋势看，其应用范围还在不断扩大。山梨酸（钾）属酸性防腐剂，在接近中性（ph6.0-6.5)的食品中仍有较好的防腐作用，而苯甲酸(钠)的防腐效果在ph>4时，效果已明显下降，且有不良味道。

## 防腐性

山梨酸（钾）能有效地抑制霉菌，酵母菌和好氧性细菌的活性，还能防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长和繁殖，但对厌氧性芽孢菌与嗜酸乳杆菌等有益微生物几乎无效，其抑止发育的作用比杀菌作用更强，从而达到有效地延长食品的保存时间，并保持原有食品的风味。其防腐效果是同类产品苯甲酸钠的5-10倍。

## 安全性

由于山梨酸（钾）是一种不饱和脂肪酸（盐）它可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。

adi 0-25mg/kg（以山梨酸计，fao/who 1994）

ld50 4920mg/kg（大鼠、经口）

gras（fda，182.3640 1994）

其毒性仅为食盐的1/2，是苯甲酸钠的1/40

## 稳定性

山梨酸（钾）在密封状态下稳定，暴露在潮湿的空气中易吸水，氧化而变色。山梨酸钾对热稳定性较好，分解温度高达270 。

## 使用范围

目前已广泛地用于食品、饮料、酱菜、烟草、医药、化妆品、农产品、饲料等行业中，从发展趋势看，其应用范围还在不断扩大。

山梨酸（钾）属酸性防腐剂，在接近中性（ph6.0-6.5)的食品中仍有较好的防腐作用，而苯甲酸(钠)的防腐效果在ph>4时，效果已明显下降，且有不良味道。