

天柱牌脱氢乙酸钠 食品级新一代保鲜剂 果蔬食品保鲜剂 可

产品名称	天柱牌脱氢乙酸钠 食品级新一代保鲜剂 果蔬食品保鲜剂 可
公司名称	河南祥盛食品添加剂有限公司
价格	面议
规格参数	型号:食品级 品牌:天柱 含量:99 (%)
公司地址	河南郑州市二七区郑州万客来
联系电话	86 0371 56612122 15690881069

产品详情

脱氢乙酸钠是继苯甲酸钠、尼泊金、山梨酸钾之后又一代新的食品防腐保鲜剂，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用，广泛地应用与饮料、食品、饲料的加工业，延长其存放期，避免霉变损失。

脱氢乙酸及其钠盐具有广谱的抗菌能力，对霉菌和酵母的抗菌能力尤强，浓度为0.1%的脱氢乙酸可有效抑制霉菌，抑制细菌的有效浓度为0.4%。脱氢乙酸及其钠盐对引起食品腐败的酵母菌、霉菌作用极强，抑制有效浓度为0.05%-0.1%，一般用量为0.03%-0.05%。主要用于腐乳、酱菜、原汁橘酱（最大用量0.3g/kg），汤料、糕点（最大用量0.5g/kg）和干酪、奶油和人造奶油等。在盐渍蔬菜中脱氢乙酸钠的最大用量为0.3g

本产品的型号是食品级，品牌是天柱，含量是99（%），类型是糕点保鲜剂，成分是脱氢乙酸，有效物质含量是99（%），产品规格是1*20，执行标准是国标，主要用途是食品防腐剂，保鲜剂。糕点类等的防腐、保鲜，