

食品级TBHQ叔丁基对苯二酚含量99%TBHQ1kg起批

产品名称	食品级TBHQ叔丁基对苯二酚含量99%TBHQ1kg起批
公司名称	河南东顺化工产品有限公司
价格	面议
规格参数	型号:食品级 品牌:东顺 含量:99.8(%)
公司地址	郑州经济技术开发区航海东路1394号3幢14层1403号
联系电话	15981943790 13939042569

产品详情

产品名称：叔丁基对苯二酚（叔丁基氢醌）或称 特丁基对苯二酚

分子式：C₁₀H₁₄O₂ 分子量：166.22 英文名称：tertiary butylhydroquinone(tbhq;tert-butylhydroquinone ;)

结构式产品特性：白色或微红褐色结晶粉末。有一种极淡的特殊气味。几乎不溶于水（约为5‰），溶于乙醇、乙酸、乙酯、异丙醇、乙醚及植物油、猪油等。沸点295℃，熔点126.5~128.5℃。对大多数油脂均有防止哈败作用，尤其是植物油。遇铁、铜不变色，但如有碱存在可转为粉红色。

抗氧化性能优越，比bht、bha、pg（没食子酸丙酯）和ve具有更强的抗氧化能力;可有效抑制枯草芽孢杆菌，金黄色葡萄球菌，大肠杆菌，产气短杆菌等细菌以及黑曲菌、杂色曲霉、黄曲霉等微生物生长。使用范围：按中国食品添加剂使用卫生标准gb2760-1996（04.007）规定，tbhq可用于食用油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、方便面、速煮米、干果罐头、腌制肉制品中作抗氧化剂，最大使用量0.2g/kg。

tbhq又是一种性能十分优良的工业用抗氧化剂，主要用作熟料、橡胶、化妆品及油脂行业.同时它又是一种优良的消泡剂，特别适用于聚氯乙烯行业，它既能消除聚氯乙烯产品中的鱼眼，又可以防止聚氯乙烯制品的老化，从而延长聚氯乙烯制品的寿命。使用量1-2g/kg。

使用方法：

1. 加于油脂中 将脂肪或油脂加热50℃以上，待油脂完全成为液状，充分搅动tbhq直至完全溶解，继续搅拌二十分钟以确保tbhq在油脂中均匀分布（搅拌时注意避免渗入过多空气）。
2. 相对于大批量产品可以把tbhq溶解在少量（温度在93℃-121℃）脂肪或油脂中，可制成浓缩的tbhq抗氧化剂溶液，把这种tbhq浓缩液直接加入油脂或以计量器加入液状油脂中搅拌至均匀分布。
3. 对于果仁类食品，按所需比例稀释的tbhq直接喷射食品表面，溶液浓度应按所需剂量调整并确保均匀喷射于产品表面。
4. 对于油炸

食品、饼干、方便面、方便米、干果罐头等，在所用油脂中添加0.15-0.20g/kg的tbhq。

注意事项：1．tbhq可以与bha/bht，柠檬酸或维生素c合用；2．tbhq不得与没食子酸丙酯（pg）混合使用；3．避免在强碱条件下使用，以免导致产品变色；4．使用时确保抗氧化剂的全部溶解并均匀分布于脂肪和油脂中。

贮存及运输：本品应贮存在阴暗、干燥的库房避光保存。运输时小心轻放，防止受潮、受热。不得与有腐蚀、有害物质共贮共运。

包装规格：25千克桶(箱)内衬聚乙烯袋装。

本产品的型号是食品级，品牌是东顺，含量是99.8（%），有效物质含量是99.8（%），产品规格是25kg/桶，执行标准是国标，主要用途是抗氧化剂，CAS是有，名称是叔丁基对苯二酚TBHQ