

丙酸钙CAS号4075-81-4厂家现货

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 丙酸钙CAS号4075-81-4厂家现货 |
| 公司名称 | 武汉网联商电子商务有限公司 |
| 价格 | 1.00/桶 |
| 规格参数 | 品牌:南箭 型号:4075-81-4 含量:99% |
| 公司地址 | 武汉市武昌区千家街201号 |
| 联系电话 | 027-50756105 18872220751 |

产品详情

丙酸钙

中文名称：丙酸钙

英文名称：calcium dipropionate

中文别称：丙酸钙盐;初油酸钙;丙酸钙;丙酸钙,无水;丙酸钙;丙酸钙盐水合物;丙酸钙盐水合物,97%;丙酸钙水合物

【cas号】 4075-81-4

【分子式】 $C_6H_{10}CaO_4$

【分子量】 186.22

【eines号】 223-795-8

【含量】 99%

【熔点】 300 ° c

【水溶解性】 1 g/10 ml

【merck】 14,1698

【包装】产品内包装用双层聚乙烯薄膜食品袋，每袋净重500g, 1000g，外包装纸箱，每箱净重10kg;25kg/袋

【性状】白色结晶，颗粒或结晶性粉末，无臭或带轻微丙酸气味，对光和热稳定，易溶于水。

【用途】在食品饲料行业中作防腐剂、防霉剂。用作面包、糕点和奶酪的保存剂和饲料的防霉剂。作为食品保存剂的丙酸盐，丙酸钙主要用于面包，因为丙酸钠使面包的pH值升高，延迟生面的发酵；糕点中多用丙酸钠，因为糕点的膨松采用合成膨松剂，没有pH值上升引起的酵母发育问题。作为饲料保存剂时，丙酸钠的效果优于丙酸钙。但丙酸钙比丙酸钠稳定。丙酸盐在食品中除用于面包、糕点、奶酪等外，还可用于酱油防霉，抑制再发酵作用。在医药中，丙酸盐可做成散剂、溶液和软膏治疗皮肤寄生性霉菌引起的疾病。软膏（液）含12.3%丙酸钠，散剂含15%丙酸钙。

【添加量】面包及糕点类0.25-0.5%；巧克力制品0.2-0.4%；果冻蜜饯果酱1%以下；糖果、奶酪0.1-0.3%；酱油0.1-0.25%。

【限量】丙酸是人体内氨基酸和脂肪酸氧化的产物，所以丙酸及其盐类是一种安全性很好的防腐剂。adi(每日人体每公斤允许摄入量)不作限制性规定。