

厂家直销 丙酸钙 优质食品级 量大从优

产品名称	厂家直销 丙酸钙 优质食品级 量大从优
公司名称	河南大元食品添加剂有限公司
价格	18.00/公斤
规格参数	1:1000
公司地址	郑州市二七区冯庄路东、寒山东路北橄榄城都市广场B座518
联系电话	0371-66080000 13140010011

产品详情

【产品简介】

丙酸钙是酸型食品防腐剂，在酸性条件下，产生游离丙酸，具有抗菌作用。其抑菌作用受环境pH值的影响，在pH值5.0时霉菌的抑制作用最佳；pH值6.0时抑菌能力明显降低，最小抑菌浓度为0.01%。在酸性介质（淀粉、含蛋白质和油脂物质）中对各类霉菌、革兰氏阴性杆菌或好氧芽孢杆菌有较强的抑制作用，还可以抑制黄曲霉素的产生，而对酵母菌无害，对人畜无害，无毒副作用。是食品、酿造、饲料、制剂诸方面的一种新型、安全、高效的食品与饲料用防霉剂。

【产品性状】

白色粉末或单斜结晶。在100克水中的溶解度为：20℃，39.85克；50℃，38.25克；100℃，48.44克。微溶于乙醇和甲醇，几乎不溶于丙酮和苯。

【产品用途】

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。

丙酸钙是一种新型食品添加剂，是世界卫生组织（WHO）和联合国粮农组织（FAO）批准使用的安全可靠食品与饲料用防霉剂。丙酸钙对霉菌、酵母菌及细菌等具有广泛的抗菌作用。

1. 丙酸钙可用作食品及饲料的防霉剂，用于面包及糕点的保存剂。丙酸钙易于与面粉混合均匀，在作为保鲜防腐剂的同时又能提供人体必需的钙质，起到强化食品的作用。
2. 丙酸钙对霉菌和能引起面包产生粘丝物质的好气性芽孢杆菌有抑制作用，对酵母无抑制作用。
3. 在淀粉、含蛋白质和油脂物质中对霉菌、好气性芽孢产生菌、革兰氏阴性菌、黄曲霉素等有效，具有独特的防霉、防腐性质。
4. 是食品和酿造、饲料、中药制剂诸方面的一种新型与安全、高效、广谱食品及饲料用防霉剂。
5. 丙酸钙作为饲料添加剂可有效地抑制饲料发霉、延长饲料保存期，若与其他无机盐配合还可提高牲畜的食欲，提高奶牛的奶产量。丙酸钙挥发性小、耐高温、动物适应性好，适合于多种饲料使用。
6. 丙酸钙也可作为牙膏，化妆品的添加剂，起到良好的防腐作用。
7. 一种新型饲料添加剂,主要用作防霉剂,可延长饲料的保鲜期。对霉菌、好气性芽苞产生菌、革兰阴性菌有很好的防灭效果,还可以抑制黄曲霉素的生产,而对酵母菌无害,对人畜无害,无毒副作用。也可作为食品的防腐剂。

【应用领域】

- 1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品等。
- 2、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料、兽药产品等。