

郑州宏兴食品级抗氧化剂D-异抗坏血酸钠作用

产品名称	郑州宏兴食品级抗氧化剂D-异抗坏血酸钠作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	21.00/公斤
规格参数	作用:抗氧化剂，防腐保鲜剂 规格:25公斤/箱 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

D-异抗坏血酸钠(异VC钠) 21元/公斤 25公斤/箱 含量：99.6%

作用：抗氧化剂，防腐保鲜剂 型号：食品级 CAS:6381-77-7

D-异抗坏血酸钠是一种新型生物型食品抗氧、防腐保鲜剂。能防止腌制品中致AI物质亚硝胺的形成，根除食品饮料的变色、异味和混浊等不良现象。D-异抗坏血酸钠是我国允许使用和国内外广泛使用的水溶性抗氧化剂。

【产品性状】D-异抗坏血酸钠为白色结晶性粉末，无臭，微有咸味，熔点200 以上分解，在干燥状态下暴露在空气中相当稳定。但在水溶液中，当有空气、金属、热、光时，则发生氧化，它易溶于水55g/100 ml，几乎不溶于乙醇，2%水溶液的PH 值为6.5-8.0。

【D-异抗坏血酸钠产品作用】

D-异抗坏血酸钠抗氧化性能 D-异抗坏血酸钠的抗氧化能力远远超过维生素C钠，无强化维生素C的作用，但不会阻碍人体对抗坏血酸的吸收和运用。人体摄取D-异抗坏血酸钠，在体内可转变成维生素C。

D-异抗坏血酸钠主要用于食品业，用作食品的抗氧化剂，广泛用于肉食品、鱼食品、啤酒、水果汁、果汁晶、水果和蔬菜罐头、糕点、乳制品、果酱、、咸菜，油脂等。

【D-异抗坏血酸钠产品用量】

D-异抗坏血酸钠的用量为0.5~1.0/kg。对冷冻鱼类，在冷冻前用0.1%-0.8%的水溶液浸渍。对果汁等饮料的使用量为0.01%~0.03%。苹果调味酱罐头，0.15g/Kg（单用或与抗坏血酸合用量）午餐肉，熟肉末，熟猪前腿肉，熟火腿，0.5g/kg（单用与抗坏血酸及其钠盐合用量，以抗坏血酸计），桃子、苹果酱：2g/kg

, 水果罐头0.75-1.5g/l, 天然果汁0.08-0.11g/l, 啤酒0.03g/l。 (FAO/WHO (1977))。

【产品又名】 D-异抗坏血酸钠, 赤藻糖酸钠, 异VC钠

【产品分子式】 C₆H₇NaO₆.H₂O **【产品分子量】** 216.13

【D-异抗坏血酸钠产品包装】 1公斤每袋或25公斤每箱 外用纸箱包装。

【产品贮存】 D-异抗坏血酸钠保质期两年。