

郑州宏兴食品级双乙酸钠 双乙酸钠添加量

产品名称	郑州宏兴食品级双乙酸钠 双乙酸钠添加量
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	9.00/公斤
规格参数	作用:防腐剂、防霉剂 . 螯合剂、调味剂、PH调节剂、肉制品保存剂 规格:25公斤/袋 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

双乙酸钠 9元每公斤 25公斤/袋 CAS:126-96-5 食品级

作用：防腐剂、防霉剂 . 螯合剂、调味剂、PH调节剂、肉制品保存剂

【双乙酸钠产品用途】

双乙酸钠是一种多功能的食品添加剂，主要用作食品和饲料的防腐剂、防霉剂 . 螯合剂、调味剂、PH调节剂、肉制品保存剂，也是复合型防霉剂的主要原料。双乙酸钠除具有优良的防霉、防腐、保鲜功效，还可以增强食欲。又可作为食品的调味剂、营养剂。防霉防腐效果优于苯甲酸盐类，一般用量是0.3-3g/kg。

双乙酸钠在食品中的实际应用 预制肉制品、熟肉制品中使用量是 3.0克/1000克饮料、啤酒

1.非酒精饮料：添加量为0.05%-0.06%。2.苏打类饮料：添加量为0.04%-0.05%

3.鲜橘汁、山楂汁等添加量为0.04%，可保存六个月

酱制品

酱油、酱类、腌菜类、酱菜、泡菜类

1.酱油，添加0.3%，高温季节保存三个月不生霉

2.酱类，由于比较黏稠，双乙酸钠不易在基中均匀分散，可在出厂前，在加热情况下加入5%的双乙酸钠水溶液。

3.腌菜：可将双乙酸钠溶于酱油中加入，添加量为3克/公斤

4.酒糟腌菜：可将双乙酸钠溶于烧酒或料酒中加入，添加量为2克/公斤

5.醋腌菜：直接加入，添加量为1克/公斤

6.腌小黄瓜、甜菜根及其他腌菜可在含有食盐的醋中加入食盐等量的双乙酸钠，为防止腌菜盐水混浊，可先将盐，香料及双乙酸钠溶于水后再加醋。

7.泡菜：泡制操作要十分小心，防止染菌，否则一坛菜会腐烂，若用双乙酸钠，制作泡菜可以不用泡菜坛，全国各地可随时制作泡菜，参考制法：在容器中加入凉开水溶解双乙酸钠，制成5%的水溶液，加入盐、调料等，然后放入洗净的菜类如：大头菜、小黄瓜、辣椒、芹菜、豇豆角等，可保证两个月不长醭，而且味道鲜美（菜类必须没于水下，不能露出水面）。另外，如果泡菜厂家生产袋装泡菜，则应加入3克/公斤（以鲜菜重量计）双乙酸钠可保证六个月不生霉变质。

8.渍菜类：白菜发缸变酸后，将双乙酸钠用少量水溶解后均匀倒入缸中既可，用量为2克/公斤（以鲜菜重量计）若在渍菜的同时加入本品便可，用本品后，在室温20-25℃以下，酸菜不长醭，不腐烂、不异味，可保鲜到明年渍菜时，本酸菜仍然香脆，用同法可腌制如：黄瓜、辣椒、萝卜、芹菜、雪里蕻、芥菜、豇豆角等卤酸腌制品。

9.什锦酱类防霉：酱菜是一季生产全年供应，酱菜在盐分较大的盐卤中，不常翻动，一般还会长醭，而且味道很咸，尤其是袋装酱类，25天即霉变，若加入3克/公斤双乙酸钠，在酱菜零售时尽管翻动可保鲜四个月。

鱼制品及水产品

1.鱼肉制品：鱼糕类制品的PH应在6.8~7.2若降低PH会影响鱼糕的弹性，故双乙酸钠的用量不能超过2克/公斤

2.鱼肉香肠：添加双乙酸钠3-4克/公斤，在30℃温度下贮藏，贮藏三周不变质，对照品一周即变质，当将鱼肉香肠在PH调节到小于六时，在10-15℃温度下，贮存三个月不变质

3.鱼干制品：鱼干制品干燥度高，水分含量在30%以下的制品，不会腐败，但会有霉菌发生，双乙酸钠添加量2克/公斤

4.熏鱼：在熏鱼制品上喷洒10%-12%的双乙酸钠溶液，喷洒过程中可在熏制前，也可在熏制过程中或熏制后

5.酱油煮的鱼虾：添加量2克/公斤的双乙酸钠在10-15℃温度下储存三个月不变质

6.鲜鱼：鲜虾及其它水产品：鲜鱼等洗净后浸入10%的双乙酸钠水溶液中30分钟，然后排去溶液，将鱼冷藏，可保持鱼的鲜味不变，而且在30℃温度下保存一周，鲜味不变

7.糕点、饼干、面包

双乙酸钠可直接加入面粉或面团中，添加量为0.4%（以面粉重量为基准）

8、豆奶粉：双乙酸钠在大豆粉碎时加入，添加量为0.2%（以大豆重量计），具有其它防霉剂不具有的功能。

粮食、谷物、米面及制品

双乙酸钠用于粮食、谷物、米面及其制品有良好的防霉效果。

1.在含水量21.5%左右的谷物中添加0.1%~0.8%的双乙酸钠，谷物的贮藏期可由原来的90天延长到200天以上。

2.双乙酸钠用于米面制品有很好的防霉保鲜效果。将其应用到广东河粉（切米粉）的保鲜，在米浆中添加0.2%的双乙酸钠，可使蒸出的河粉在常温下保鲜期延长1天，如果将双乙酸钠与丙酸钙按1:1的比例混合，同样的添加量可使河粉的保鲜期延长2天以上。

3.双乙酸钠对波纹面、腐竹、豆干等米面制品也有良好的防霉、防腐效果。国家标准GB2760 - 1996规定的使用限量为 1克/千克。

双乙酸钠用量 1.GB2760-96 (g/kg)：谷物和豆制素食品油炸薯片 1g/kg；膨化食品、调味料、复合调味料 10.0g/kg。 2.FDA, § 184.1785 (1994, %)：焙烤制品 0.4；各种油脂、肉制品、软糖 0.1；调味汁 0.25；小吃食品和汤料 0.05。 3.EEC规定可用于面包、成型脆片。

双乙酸钠用于动物：能促进饲料的转化吸收，提高饲料中的蛋白质的利用率。

1、饲料中添加0.1-0.2%，1-2千克/吨SDA可有效防止饲料霉变，使饲料储存期延长1-2个月；在配合饲料和青储饲料中添加0.1-0.3%的双乙酸钠可使饲料防腐保鲜3-5个月。

2、双乙酸钠用作营养调味剂：在颗粒配合饲料中添加0.05-0.2%的双乙酸钠，可使饲料中蛋白利用率提高11%，鱼增重10%以上，仔猪增重提高6-8%，肉鸡、肉鸭增重提高6-10%，肉牛增重提高15%，采食量普遍提高10-20%。

【产品通用名】双乙酸钠(SDA) 【产品分子量】142.09

【产品分子式】C₄H₇NaO₄XH₂O 【产品结构式】CH₃COONaCH₃COOHH₂O

【产品性状】双乙酸钠为白色结晶粉末或结晶状固体，带醋酸气味，无毒，具有乙酸气味，易吸湿，极易溶于水和乙醇，放出42.25%醋酸。10%水溶液的pH值4.5~5.0.加热至150 以上分解，可燃。含量： 99 % 状态：白色粉末 级别：食品级 CAS：126-96-5

【贮存】双乙酸钠贮存在密闭、低温、防潮、防晒，勿与其它碱性物混贮。保质期两年。

【技术指标】双乙酸钠 GB25538-2010

级别	食品级
醋酸钠%	58.0-60.0
水份%	2.0
PH (10%水溶液)	4.5-5.5
甲酸及易氧化物%	0.2
砷 (以As计) %	0.0003
重金属 (以Pb计) %	0.0001

郑州宏兴食品添加剂有限公司批发防腐剂双乙酸钠，食品级双乙酸钠价格 饲料防霉变用双乙酸钠，双乙酸钠厂家直销