

郑州宏兴食品级抗氧化剂茶多酚 茶多酚添加量

产品名称	郑州宏兴食品级抗氧化剂茶多酚 茶多酚添加量
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	152.00/公斤
规格参数	作用:抗氧化剂 规格:25公斤/桶 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

茶多酚 含量98% 152元/公斤 25公斤/桶 CAS:84650-60-2

作用：抗氧化剂 型号：食品级

茶多酚是从茶叶中提取的全天然[抗氧化](#)

食品添加剂，具有抗氧化能力强，无副作用，无异味等特点。茶多酚具有很强的抗氧化作用，其抗氧化能力是人工合成抗氧化剂BHT、BHA的4-6倍，是VE的6-7倍，VC的5-10倍。可以促进Vc的吸收。

【产品成分】

茶多酚是一种稠环芳香烃，可分为黄烷醇类、羟基-[4]-黄烷醇类、花色苷类、黄酮类、黄酮醇类和酚酸类等。其中以儿茶素重要，约占多酚类总量的60%-80%；儿茶素类主要由EGC、DLC、EC、EGCG、GC G、ECG等几种单体组成。茶多酚在茶叶中的含量一般在15% - 20%。在茶多酚中各组成份中以黄烷醇类为主，黄烷醇类又以儿茶素类物质为主。儿茶素类物质的含量约占茶多酚总量的70%左右。

【产品性状】

茶多酚在常温下呈浅黄或浅绿色

粉末，易溶于温水(40 —80)和含水[乙醇](#)

中；稳定性强，在pH值4-8、250 左右的环境

中，1.5个小时内均能保持[稳定](#)，在三价铁离子下易分解。在碱性条件下易氧化褐变。

【产品用途】茶多酚可用于食品保鲜防腐，无毒副作用，食用安全。茶多酚参入其他有机物（主要是食品）中，能够延长贮存期，防止食品退色，提高纤维素稳定性，保护食品各种营养成分，儿茶素对食品中的色素和维生素类有保护作用，使食品在较长时间内保持原有色泽与营养水平，能防止食品、食用油类的腐败，并能消除异。

1. 用于糕点及乳制品对高脂肪糕点及乳制品，如月饼、饼干、蛋糕、奶粉、奶酪、牛奶等，加入茶多酚不仅可保持其原有的风味，防腐败，延长保鲜期，防止食品退色，抑制和杀灭细菌，提高食品卫生标准，延长食品的销售寿命。另外，还可使甜味“酸尾”消失，味感甘爽。
2. 用于饮料生产茶多酚不仅可配制果味茶、柠檬茶等饮料，还能抑制豆奶、汽水、果汁等饮料中的VA、VC等多种维生素的降解破坏，从而保证饮料中的各种营养成分。
3. 用于水果和蔬菜保鲜在新鲜水果和蔬菜上喷洒低浓度的茶多酚溶液，就可抑制细菌繁殖，保持水果、蔬菜原有的颜色，达到保鲜防腐的目的。
4. 用于畜肉制品茶多酚对肉类及其腌制品如香肠、肉食罐头腊肉等，具有良好的保质抗损效果，尤其是对罐头类食品中耐热的芽孢菌等具有显著的抑制和杀灭作用，并有消除臭味、腥味，防止氧化变色的作用。在食用油贮藏中加入茶多酚，能阻止和延缓不饱和脂肪酸的自动氧化分解，从而防止油脂的质变哈败，使油脂的贮藏期延长一倍以上。
5. 在食用油贮藏中加入茶多酚，能阻止和延缓不饱和脂肪酸的自动氧化分解，从而防止油脂的质变哈败，使油脂的贮藏期延长一倍以上。

使用量：根据我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB 2760-1996）规定：

用于含油脂酱料时使用量为 0.1g/kg 用于油炸食品时使用量为 0.2g/kg

用于肉制品、鱼制品时使用量为 0.3g/kg 用于油脂、火腿、糕点及其馅时使用量为 0.4g/kg

【产品备注】茶多酚以油脂中儿茶素计

性状：淡黄色至黄棕色粉末，味涩，具引湿性

【产品别名】茶多酚 茶鞣质、茶单宁

【产品包装】1公斤每袋或25公斤纸板桶（内衬聚乙烯袋）外用纸板圆桶包装。净含量25kg。

【产品贮存】茶多酚贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。

【质量标准】（QB2394-2007）：

项 目	标 准
外观	灰白色略带黄色粉末
鉴别	符合
水分	3%
PH(10%水溶液)	3.10-3.60
重金属（以Pb计）	1mg/kg
氯化钠	50%
含水效价	1 × 10 ⁶ IU/g
菌落总数	10/个
大肠杆菌	30（MPN/100g）
沙门氏菌	不得检出