郑州宏兴TBHQ (叔丁基对苯二酚)添加量

产品名称	郑州宏兴TBHQ (叔丁基对苯二酚)添加量
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	136.00/公斤
规格参数	作用:抗氧化剂 规格:10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

58、 TBHQ (叔丁基对苯二酚) 136元/kg 10公斤/箱 含量 99%　作用：抗氧化剂
CAS:1948-33-0

TBHQ中国食品添加剂使用卫生标准GB2760-1996（04.007）规定:TBHQ可用于食用油脂、油炸食品、干鱼制品 、饼干、速煮米、干果罐头、腌制肉制品中作抗氧化剂，亦可用于其中。

【TBHQ 产品形状】

TBHQ为白色结晶性粉末,有极轻微的特殊气味,几乎不溶于水（约为5‰），溶于乙醇、乙酸乙酯、等有机溶剂。沸点295°C，熔点126.5~128.5°C。遇铁、铜不变色，但如有碱存在可转为粉红色。抗氧化性能优越，比BHT、BHA、PG（没食子酸丙脂）和维生素E具有更强的抗氧化能力；可有效抑制枯草芽孢杆菌，金黄色葡萄球菌，大肠杆菌，产气短杆菌等细菌以及黑曲菌、杂色曲霉、黄曲霉等微生物生长。

【TBHQ 产品特点】

TBHQ 1.本品抗氧化效果十分理想，比BHA、BHT、PG强5～7倍。适用于动植物脂肪和富脂食品，特别适用于植物油中，是色拉油、调和油、高烹油的抗氧化剂。适用于粗油和高度不饱和油脂,如向日葵油、烹调用油和焙烤制品,宜与BHA合用,但适用于煮炸制品;一般用量100- 200mg/kg。

2.能有效延缓油脂氧化，提高食品的稳定性，显著地延长油脂及富脂食品的货架期。

3.耐高温，可用于、糕点及其它油炸食品，承受温度可达230°C以上。

4.能有效抑制细菌及霉菌生长。在添加应用范围内，能抑制几乎所有细菌和酵母菌生长，对黄曲霉等危害人体健康的霉菌有很好的抑制作用。

5.本品不影响食品的色泽、风味，用于含铁的食品不着色。

型号：食品级 包装：10公斤每箱（内衬聚乙烯袋），保质期：2年

性状：白色结晶性粉末 用途：抗氧化剂

【产品名称】TBHQ 【产品别名】特丁基对苯二酚，又名叔丁基对苯二酚、叔丁基氢醌
【英文名称】Tertiary butylhydroquinone 、

【产品分子式】C10H14O2 【产品分子量】166.22

【注意事项】

1. TBHQ可以与BHA/BHT，柠檬酸或维生素C合用；

2. TBHQ不得与没食子酸丙酯（PG）混合使用；

3. 避免在强碱条件下使用，以免导致食品变色；

4. 使用时确保抗氧化剂的全部溶解并均匀分布于脂肪和油脂中。