

郑州宏兴食品级防腐剂山梨酸钾作用

产品名称	郑州宏兴食品级防腐剂山梨酸钾作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	28.00/公斤
规格参数	作用:防腐剂 规格:20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

山梨酸钾 28元/公斤 1公斤/袋 20公斤/箱 含量：99.9%

CAS:590-00-1 作用：防腐剂

山梨酸钾为白色颗粒，无臭或稍有臭味。山梨酸钾广泛地用于食品、饮料、酱菜、烟草、农食品、饲料等行业中，应用范围还在不断扩大。山梨酸（钾）属酸性防腐剂，在接近中性（PH6.0-6.5）的食品中仍有较好的防腐作用，而苯甲酸(钠)的防腐效果在PH>4时，效果已明显下降，且有不良味道。

【产品用途】山梨酸钾对霉菌、酵母和好气性菌均有抑制作用，因而用作食品防腐剂。山梨酸（钾）能有效地抑制霉菌，酵母菌和好氧性细菌的活性，还能防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长和繁殖，但对厌氧性芽孢菌与嗜酸乳杆菌等有益微生物几乎无效，其抑止发育的作用比杀菌作用更强，从而达到有效地延长食品的保存时间，并保持原有食品的风味。其防腐效果是同类食品苯甲酸钠的5-10倍。

【产品安全性】

山梨酸钾由于山梨酸（钾）是一种不饱和脂肪酸（盐）它可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。

【产品稳定性】

山梨酸钾在密封状态下稳定，暴露在潮湿的空气中易吸水，氧化而变色。山梨酸钾对热稳定性较好，分解温度高达270 。

型号：食品级 包装：20公斤纸箱（内衬聚乙烯袋）

性状：白色颗粒 用途：防腐剂

【产品名称】山梨酸钾 【英文名称】potassium sorbat

【产品分子式】C₆H₇KO₂ 【产品分子量】150.22

【产品别名】己二烯-(2,4)-酸钾; 2,4-己二烯酸钾

【产品包装】山梨酸钾内用两层聚乙烯塑料袋，外用纸箱包装。净含量20kg。

【产品储运】山梨酸钾该食品贮存于干燥、阴凉、通风处。保质期：2年

【产品说明】

山梨酸钾为白色或浅黄色颗粒或粉末，略有轻微臭味。在空气中易被氧化而颜色变暗。有吸湿性，易溶于水，59g/100mL（水），1%水溶液pH7~8。防腐能力强，对光、热相对稳定。山梨酸钾主要用作食品防腐剂，亦用于防腐及饲料防霉等。有很强的抑制霉菌和霉菌作用，又易溶于水而获得广泛应用。其抑菌生长的作用比杀菌作用强，PH值越低，抗菌作用越强。用途及使用量与山梨酸相同。山梨酸钾与山梨酸同时使用时，用量以山梨酸计，不得超过的使用量。我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-1996）中规定使用量：（ g/kg）

肉、鱼、蛋、禽制品： 0.075；

果蔬保鲜、碳酸饮料： 0.2；酱菜、果汁、蜜饯、果冻： 0.5；

果酒： 0.6；酱油、食醋、果酱、软糖、面包： 0.1；

食品工业用浓缩果蔬浆或汁： 2.0。