

食品级防腐剂双乙酸钠生产厂家

产品名称	食品级防腐剂双乙酸钠生产厂家
公司名称	郑州豫兴食品添加剂有限公司
价格	8.00/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	河南省郑州市金水区天伦路9号院3号楼2单元6层45号
联系电话	18203997137

产品详情

双乙酸钠 8元每公斤 25公斤/袋 CAS:126-96-5

作用：防腐剂、防霉剂 . 螯合剂、调味剂、PH调节剂、肉制品保存剂

型号：食品级

包装：25公斤牛皮纸袋（内衬聚乙烯袋）

【产品名称】双乙酸钠 【产品通用名】双乙酸钠(SDA)

【产品分子式】 $C_4H_7NaO_4 \cdot xH_2O$ 【产品结构式】 $CH_3COONaCH_3COOH \cdot H_2O$

【产品分子量】142.09

【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，易溶于水和乙醇。

【产品用途】

双乙酸钠是一种多功能的食用化学品，主要用作食品和饲料工业的防腐剂、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（SDA）除具有优良的防霉、防腐、保鲜功效，还可以增强食欲。

含量： 99%状态：白色粉末级别：食品级

CAS : 126-96-5

性状：白色结晶。带醋酸气味。易吸湿。极易溶于水，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。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。

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SDA可使饲料防腐保鲜3-5个月。

2、作营养调味剂

在颗粒配合饲料中添加0.05-0.2%的SDA，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%。

【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。

郑州豫兴食品添加剂有限公司欢迎新老客户咨询下单洽谈！