

双乙酸钠生产厂家 食品级饲料级双乙酸钠厂家价格低

产品名称	双乙酸钠生产厂家 食品级饲料级双乙酸钠厂家价格低
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	8.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

双乙酸钠生产厂家，双乙酸钠厂家，双乙酸钠价格 哪里有卖的双乙酸钠

特 性：白色结晶，带醋酸气味。易吸湿，易溶于水，加热至 150oC以上分解。

功 效：防霉、防腐、调味、保鲜

用 途：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、肉制品的保存剂，也是复合型防霉剂的主要配料。主要用于各类食品的防霉防腐

用 量：一般公认安全和限量——高量：在烘烤食品中加0.4%，在脂肪和油中加0.1%；在肉制品中加0.1%；在软糖中加0.1%；在肉汁(卤)和调味汁(沙司)中加 0.25%；在点心小吃食品中加0.05%；汤及肉汁中与商业生产实践相一致。

双乙酸钠在食品中的实际应用

预制肉制品：

1.预制肉制品、熟肉制品中做大使用量是3.0克/1000克饮料、啤酒

2.非酒精饮料：添加量为0.05%-0.06%。

3.苏打类饮料：添加量为0.04%-0.05%

4.鲜橘汁、山楂汁等添加量为0.04%，可保存六个月

酱油、酱类、腌菜类、泡菜、酱菜类：

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

鱼制品及水产品

1.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，胡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

糕点、饼干、面包：

1.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）豆奶粉

2.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特有功效。

粮食、谷物、米面及制品

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。标准gb2760-1996规定的使用限量为1克/千克。

4.食用糖浆：添加0.1%的双乙酸钠即可防止糖浆发霉。

双乙酸钠的主要特点：

1.防霉防腐效果优于苯甲酸盐类，一般用量是0.3-3g/kg。

2.不改变食品特性，保持食品原有的色香味和营养成分。

3.操作方便灵活，可直接添加也可喷洒或浸渍

4.酸味柔和，克服了丙酸盐特有的刺激气味