

# 食品级茶多酚生产厂家 天然茶多酚厂家 含量98%

产品名称	食品级茶多酚生产厂家 天然茶多酚厂家 含量98%
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	120.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:河北邯郸
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

食品级茶多酚生产厂家 天然茶多酚厂家 含量98%

茶多酚生产厂家，茶多酚厂家，茶多酚价格

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，VE的6-7倍，VC的5-10倍，且用量少：0.01-0.03即可起作用，而无合成物的潜在毒副作用；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，能有效防止食品、食用油类的腐败，并能消除异味。

### 糕点及乳制品

对高脂肪糕点及乳制品，如月饼、饼干、蛋糕、方便面、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。

### 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。

## 水果蔬菜保鲜

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。

## 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着的抑制和杀灭作用，并有消除臭味、腥味，防止氧化变色的作用。

## 食用油贮藏

食用油中加入茶多酚，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**的质变腐败，使油脂的贮藏期延长一倍以上。