

# 东北达拉皮专用保鲜剂双乙酸钠厂家

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 东北达拉皮专用保鲜剂双乙酸钠厂家           |
| 公司名称 | 菏泽市牡丹区神力食品添加剂厂             |
| 价格   | .00/个                      |
| 规格参数 |                            |
| 公司地址 | 菏泽市牡丹区小留镇工业园               |
| 联系电话 | 86-18254005186 18254005186 |

## 产品详情

### 双乙酸钠用作食品防腐剂

双乙酸钠（简称SDA）又称双乙酸钠、二醋酸一钠，是醋酸和醋酸钠的复合化合物，外观为白色吸湿性晶体粉末，略有醋酸气味，易溶于水和乙醇。国外商品名称为维他可乐波（YITA-CROP），在美国称为CROP-CURE

或GRATNCURE，日本则称为固体醋酸。由于它安全、无毒、无残留、无致癌、无致畸变，被联合国卫生组织公认为“O”毒性物质，联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）已将双乙酸钠推荐应用于食品、饲料方面的防霉保鲜。双乙酸钠在我国是一种新型的多功能绿色食品添加剂，主要用于粮食、食品的防霉、防腐、保鲜、调味和改善营养价值，此外还广泛用于烘烤食品、调味品、酱菜、雪菜、榨菜、肉食品、果汁饮料等加工食品之中，是目前替代山梨酸钾、苯钾酸钠、丙酸钙等防腐剂的理想产品。

乙酸钠对各种霉菌细菌均具有很强的抑制及杀灭的作用，具有用量少、成本低、无毒副作用等优点。双乙酸钠对黑曲霉的最低抑制浓度为5.2g/L。对黑根霉的最低抑制浓度为2.5g/L，2.0g/L浓度的双乙酸钠对黑根霉也有较强的抑制作用。对黄曲霉的最低抑制浓度为5.2g/L，4.7g/L浓度的双乙酸钠对黄曲霉也有较强的抑制作用。对青霉的最低抑制浓度为4.5g/L。对绿色木霉的最低抑制浓度为3.0g/L，并且2.5g/L浓度的双乙酸钠对绿色木霉也有较好的抑制作用。

双乙酸钠的抗菌作用通常认为是源于乙酸（严格地说是单分子乙酸），因为HAc可使物品pH值降低，与类脂物溶解性好，不离解的HAc（SDA中含游离的单分子HAc39%）比离子化HAc能更有效地渗透到微生物的细胞壁干扰细胞内各种酶的相互作用。同时通过降低水分活度，改变细胞形态和结构，使菌体蛋白质变性脱水而死亡，从而起到抗菌防腐防霉作用。既要求保持HAc的抗菌性能，又要求因它的加入而不至于产生过强的酸性，则不宜直接加入HAc，而是使用SDA。

由于双乙酸钠对人畜无毒害、不致癌，具有极好的防腐抗菌作用，其广泛应用于面点、水果、肉类、禽以及鱼类等食品的保鲜。在面包中添加0.2%~0.4%的双乙酸钠，可使面包保存期延长而不改变其风味；在生面团中加入0.2%的双乙酸钠，可使面团在37℃时的保存时间由3h

延长到72h。在肉类、土豆糊中添加双乙酸钠0.01%-0.04%，可使保存期延长2星期以上。在脂肪和油中加入0.1%、在软糖中加入0.1%、在肉汁和调味汁中加入0.25%、在小吃食品中加入0.05%的双乙酸钠，都收到良好的防腐保鲜效果。在啤酒行业中双乙酸钠可用于大麦芽的防霉保鲜。豆腐干、豆腐乳、豆豉中加入0.1%-0.3%的双乙酸钠，可使其保存期延长1个月。在豆瓣酱中加入0.1%-0.3%的双乙酸钠可防止产品膨胀、变质，且口感明显好于添加苯甲酸钠和山梨酸钾。目前欧美各国已越来越趋向于使用双乙酸钠取代丙酸盐作为食品防腐剂。

公司名称：菏泽神力食品添加剂厂

销售部：白先生

联系电话：18254005186

QQ客服：1781330179

E-MAIL：[1781330179@qq.com](mailto:1781330179@qq.com)，[baihongchao@yeah.net](mailto:baihongchao@yeah.net)，[bhcdiamondwlv@hotmail.com](mailto:bhcdiamondwlv@hotmail.com)

我们的地址：菏泽市牡丹区小留镇工业园电话：86-05305863586联系手机：18254005186 期待您的咨询

菏泽市神力食品添加剂厂成立于2003年，拥有标准厂房5000平方米，是以生产双乙酸钠、醋酸钠，结晶醋酸钠，无水醋酸钠，脱氢醋酸钠、丙酸钙、丙酸钠等系列食品添加剂为主的精细化工企业。公司拥有大量先进的检测设备保证了安全稳定的产品品质。在便利的交通、良好的投资环境下，我们以发展经济为己任，在可持续发展的大战略下，以“5s”管理为基础，技术工艺为龙头；以注重安全管理为保障，做好环境保护为前提，强化“四个严格”（即严格遵守劳动纪律，严格执行有关安全规定，严格控制工艺指标，严格执行操作规程）。凭借安全稳定的产品质量，良好完善的售后服务，先后与欧盟、美国、日本、韩国等多个国家建立长期良好的合作伙伴关系。我厂的双乙酸钠具有酸味柔和、保质期长的优点，客户遍及全国并大量出口到中亚地区。现在，为三家国内同行贴牌生产双乙酸钠。丙酸钙采用德国原料和技术，产品纯度高、洁白如雪，能达到医用要求。作为新型高效防腐剂的脱氢醋酸钠严格按照美国fcc标准生产，应用范围广，深受业内客户的青睐。我们秉承“诚信为本、客户至上、质量是生命”的经营方针，不断科研出一流的产品强化企业的核心竞争力，积极拓展国内外市场，努力成为国际化、专业化的系列食品添加剂生产基地，以满足广大客户的需求！本公司将以一流的技术、优良的品质、客户是上帝的服务热忱欢迎国内外客商洽谈合作！名称：菏泽神力食品添加剂厂销售部：白先生联系电话：18254005186 qq客服：1781330179 网址：[www.hezeshenli.com](http://www.hezeshenli.com) e-mail：[1781330179@qq.com](mailto:1781330179@qq.com)，[baihongchao@yeah.net](mailto:baihongchao@yeah.net)，[bhcdiamondwlv@hotmail.com](mailto:bhcdiamondwlv@hotmail.com)

我公司主要经营双乙酸钠，防腐剂，饲料添加剂，乙酸钠，三水乙酸钠，无水乙酸钠，食品添加剂，脱氢醋酸钠，