

D-异抗坏血酸钠 食品防腐保鲜剂 可零售

产品名称	D-异抗坏血酸钠 食品防腐保鲜剂 可零售
公司名称	湖北科沃德化工有限公司
价格	29.00/千克
规格参数	产地:湖北武汉 用途:防腐剂 保质期:24个月
公司地址	江岸经济开发区石桥科技产业园5栋
联系电话	027-83238443 15327105076

产品详情

D-异抗坏血酸钠（d-sodium erythorbate）又名赤藻糖酸钠，是一种新型生物型食品抗氧、防腐保鲜助色剂。能防止腌制品中致癌物质-亚硝胺的形成，根除食品饮料的变色、异味和混浊等不良现象。广泛用于肉类、鱼类、蔬菜、水果、酒类、饮料及罐头食品的防腐保鲜助色。主要以大米为主要原料，采用微生物发酵生产获得产品。按国家GB8273 - 87 标准生产。用量和具体适用范围按2760执行。

应用

D-异抗坏血酸钠为食品行业中重要的抗氧保鲜剂，可保持食品的色泽，自然风味，延长保质期，且目前尚未发现任何毒副作用。广泛用于肉食品、鱼食品、啤酒、水果汁、果汁晶、水果和蔬菜罐头、糕点、乳制品、果酱、葡萄酒、咸菜，油脂等。

应用领域

1. 肉制品中：作为发色助剂，保持色泽，防止亚硝胺类（如亚硝酸盐）形成，改善风味

D-异抗坏血酸钠

，切口不易褪色。腌制咸菜：保持色泽，改善风味。

2. 冷冻鱼虾：保持色泽，防止鱼表面氧化产生腐臭味。

3. 啤酒及葡萄酒：在发酵后加入，防止异味和混浊，保持色香味，防止二次发酵

4. 果汁及酱类：在装瓶时加入，保持天然VC，防止退色，保持原有风味。

5. 水果储存：喷雾或配合柠檬酸使用，保持色泽风味，延长储存期。

6. 罐头制品：在装罐前加入到汤汁，保持色香味。

7. 用于面包中，可保持面包的色泽，自然风味和延长保质期，且无任何毒副作用。

8. 中国<