

D-异抗坏血酸钠价格 D-异抗坏血酸钠生产厂家

产品名称	D-异抗坏血酸钠价格 D-异抗坏血酸钠生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:D-异抗坏血酸钠生产厂家 型号:食品级 产地:河北厂家
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

D-异抗坏血酸钠简介：

D-异抗坏血酸钠（异vc钠）

作为食品行业中重要的抗氧化剂，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。

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《食品添加剂使用卫生标准》规定用于面包、方便面、最大使用量为0.2g/kg,用于汤料，肉制品最大使用量1.0g/kg.

我国食品添加剂使用卫生标准(GB2760-2011)规定:可用于啤酒，最大使用量0.04g/kg;肉制品，最大使用量0.5g/kg;葡萄酒、果汁饮料，最大使用量0.15g/kg;果蔬罐头、肉类罐头、果酱、冷冻鱼，最大使用量1.0g/kg。

实际应用中，常作为抗氧化剂和防腐保鲜剂广泛应用于食品中。在肉制品腌制过程中，可用来代替维生素C，作为发色助剂，同时可减少亚硝酸钠的用量，并保证产品质量。在水果加工过程中，可以防止水果变色。也可用于蔬菜的保鲜。