

丙酸钙价格 丙酸钙生产厂家

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 丙酸钙价格 丙酸钙生产厂家 |
| 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:丙酸钙生产厂家 型号:食品级/工业级丙酸钙 产地:河北丙酸钙厂家 |
| 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

丙酸钙简介：

丙酸钙是世界卫生组织（WHO）和联合国粮农组织（FAO）批准使用的安全可靠的食品与饲料用防腐剂。丙酸钙与其它脂肪一样可以通过代谢被人畜吸收，并供给人畜必需的钙，这一优点是其它防腐剂所无法相比的，被认为GRAS。

丙酸钙是一种新型食品添加剂，是世界卫生组织（WHO）和联合国粮农组织（FAO）批准使用的安全可靠的食品与饲料用防腐剂。丙酸钙对霉菌、酵母菌及细菌等具有广泛的抗菌作用。

丙酸钙是酸型食品防腐剂，在酸性条件下，产生游离丙酸，具有抗菌作用。其抑菌作用受环境pH值的影响，在pH值5.0时霉菌的抑制作用最佳；pH值6.0时抑菌能力明显降低，最小抑菌浓度为0.01%。在酸性介质（淀粉、含蛋白质和油脂物质）中对各类霉菌、革兰氏阴性杆菌或好氧芽孢杆菌有较强的抑制作用，还可以抑制黄曲霉素的产生，而对酵母菌无害，对人畜无害，无毒副作用。是食品、酿造、饲料、中药制剂诸方面的一种新型、安全、高效的食品与饲料用防腐剂。

用作面包；糕点和奶酪的保存剂和饲料的防腐剂。作为食品保存剂的丙酸盐，丙酸钙主要用于面包，因为丙酸钠使面包的pH值升高，延迟生面的发酵；糕点中多用丙酸钠，因为糕点的膨松采用合成膨松剂，没有pH值上升引起的酵母发育问题。作为饲料保存剂时，丙酸钠的效果优于丙酸钙。但丙酸钙比丙酸钠稳定。丙酸盐在食品中除用于面包；糕点；奶酪等外，还可用于酱油防腐，抑制再发酵作用。在医药中，丙酸盐可做成散剂；溶液和软膏治疗皮肤寄生性霉菌引起的疾病。软膏（液）含12.3%丙酸钠，散剂含15%丙酸钙。