

山梨酸钾生产厂家 山梨酸钾作用、用途、用量

产品名称	山梨酸钾生产厂家 山梨酸钾作用、用途、用量
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:山梨酸钾生产厂家 型号:食品级/工业级山梨酸钾 产地:河北山梨酸钾厂家
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

山梨酸钾简介：

中文名：山梨酸钾

英文名：Potassium sorbate

别称：2,4-Hexadienoic acid potassium salt

化学式：CH₃CH=CHCH=CHCOOKCAS

登录号：24634-61-5EINECS

登录号：246-376-1

分子式：C₆H₇KO₂

山梨酸钾为白色条状，微有臭味，长期暴露在空气中易吸潮、被氧化分解而变色。山梨酸钾易溶于水，67.6g/100ml(20)；5食盐水，47.5g/100ml(室温)；25糖水，51g/100ml(室温)。溶于丙二醇，5.8g/100ml；乙醇，0.3g/100ml。1山梨酸钾水溶液的PH7.8。

稳定性

山梨酸（钾）在密封状态下稳定，暴露在潮湿的空气中易吸水，水解而变色。山梨酸钾对热稳定性较好，分解温度高达270。

山梨酸（钾）能有效地抑制酶菌，酵母菌和好氧性细菌的活性，从而达到有效地延长食品的保存时间，并保持原有食品的风味。

化妆品防腐剂。属有机酸类防腐剂。添加量一般为0.5。可与山梨酸混合使用。山梨酸钾虽易溶于水，使用方便，但其1%水溶液pH值为7.8，有使化妆品pH值升高的倾向，在使用时应予以注意。

用量

（1）肉、鱼、蛋、禽类制品 0.075g/kg

（2）果、蔬保鲜、碳酸饮料 0.2g/kg

（3）胶原蛋白肠衣、低盐酱菜、酱类、蜜饯、果汁（味）型饮料、果冻 0.5g/kg

（4）食品工业用塑料桶装浓缩果汁 2.0g/kg

（5）酱油、食醋、果酱、氢化植物油、软糖、鱼干制品、即食豆制品、糕点、馅、面包、蛋糕、月饼、即食海蜇、乳酸菌饮品 1.0g/kg

（6）果汁（果味）冰、含乳饮料 0.5g/kg

(7) 预调酒 0.2g/kg

(8) 肉灌肠 1.5g/kg

(9) 复合调味料、调味糖浆、液体复合调味料、即食笋干 1.0g/kg