

河北丙酸钙生产厂家

产品名称	河北丙酸钙生产厂家
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：

丙酸钙是酸型食品防腐剂，在酸性条件下，产生游离丙酸，

白色粉末或单斜结晶。在100克水中的溶解度为：20，39.85克；50，38.25克；100，48.44克。微溶于乙醇和甲醇，几乎不溶于丙酮和苯。

用作面包；糕点和奶酪的保存剂和饲料的防霉剂。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。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，还可用于酱油防霉1. 丙酸钙可用作食品及饲料的防霉剂，用于面包及糕点的保存剂。丙酸钙易于与面粉混合均匀，起到强化食品的作用。2. 是食品和酿造、饲料方面的用防霉剂。3. 丙酸钙作为饲料添加剂可有效地抑制饲料发酶、延长饲料保存期，若与其他无机盐配合还可提高牲畜的食欲，提高奶牛的奶产量。丙酸钙挥发性小、耐高温、动物适应性好，适合于多种饲料使用。4. 丙酸钙也可作为牙膏，化妆品的添加剂，起到良好的防腐作用。5. 一种新型饲料添加剂,主要用作防霉剂,可延长饲料的保鲜期。

应用

用作面包；糕点和奶酪的保存剂和饲料的防霉剂。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，还可用于酱油防霉，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。

用途

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食品与饲料用防霉剂。丙酸钙对霉菌、酵母菌及细菌等具有广泛的抗菌作用。

1. 丙酸钙可用作食品及饲料的防霉剂，用于面包及糕点的保存剂。丙酸钙易于与面粉混合均匀，在作为保鲜防腐剂的同时又能提供人体必需的钙质，起到强化食品的作用。
2. 丙酸钙对霉菌和能引起面包产生粘丝物质的好气性芽孢杆菌有抑制作用，对酵母无抑制作用。
3. 在淀粉、含蛋白质和油脂物质中对霉菌、好气性芽孢产生菌、革兰氏阴性菌、素等有效，具有独特的防霉、防腐性质。
4. 是食品和酿造、饲料、中药制剂诸方面的一种新型与安全、高效、广谱食品及饲料用防霉剂。
5. 丙酸钙作为饲料添加剂可有效地抑制饲料发酶、延长饲料保存期，若与其他无机盐配合还可提高牲畜的食欲，提高奶牛的奶产量。丙酸钙挥发性小、耐高温、动物适应性好，适合于多种饲料使用。
6. 丙酸钙也可作为牙膏，化妆品的[添加剂](#)，起到良好的防腐作用。