

# 茶单宁厂家 茶单宁生产厂家 食品级茶单宁

产品名称	茶单宁厂家 茶单宁生产厂家 食品级茶单宁
公司名称	西安拉维亚生物科技有限公司
价格	120.00/公斤
规格参数	品牌:拉维亚 规格:25kg*1 产地:陕西西安
公司地址	陕西省西安市高新区高新二路9号创业咖啡街区 天使楼9楼1-9-408（注册地址）
联系电话	13022827400

## 产品详情

茶单宁厂家 茶单宁生产厂家 食品级茶单宁 茶单宁作用用途

茶单宁为???

的衍生物，分子式为C<sub>15</sub>H<sub>14</sub>O<sub>6</sub>。茶单宁最初由儿茶中提取出，为无色结晶形固体;能溶于水;其水溶液受热或在无机酸存在下，容易聚合成无定形鞣质。

茶单宁主要用途：

茶单宁可用于食品保鲜防腐，无副作用，食用安全同时配上植酸防腐效果更佳。茶叶能够保存较长的时间而不变质，这是其他的树叶、菜叶、花草所达不到的。茶多酚参入其他有机物（主要是食品）中，能够延长贮存期，防止食品退色，提高纤维素稳定性，有效保护食品各种营养成分

产品说明: 1. 用于糕点及乳制品对高脂肪糕点及乳制品，如月饼、饼干、蛋糕、方便面、奶粉、奶酪、牛奶等，加入茶多酚不仅可保持其原有的风味，防腐败，延长保鲜期，防止食品退色，抑制和杀灭细菌，提高食品卫生标准，延长食品的销售寿命。另外，还可使甜味“酸尾”消失，味感甘爽。 2. 用于饮料生产茶多酚不仅可配制果味茶、柠檬茶等饮料，还能抑制豆奶、汽水、果汁等饮料中的VA、VC等多种维生素的降解破坏，从而保证饮料中的各种营养成分。 3. 茶单宁用于水果和蔬菜保鲜在新鲜水果和蔬菜上喷洒低浓度的茶多酚溶液，就可抑制细菌繁殖，保持水果、蔬菜原有的颜色，达到保鲜防腐的目的。 4. 用于畜肉制品茶多酚对肉类及其腌制品如香肠、肉食罐头腊肉等，具有良好的保质抗损效果，尤其是对罐头类食品中耐热的芽孢菌等具有显著的抑制和杀灭作用，并有消除臭味、腥味，防止氧化变色的作用。在食用油贮藏中加入茶多酚，能阻止和延缓不饱和脂肪酸的自动氧化分解，从而防止油脂的质变哈败，使油脂的贮藏期延长一倍以上。 5. 在食用油贮藏中加入茶多酚，能阻止和延缓不饱和脂肪酸的自动氧化分解，从而防止油脂的质变哈败，使油脂的贮藏期延长一倍以上。优异的抗氧化能力和防腐保鲜作用

