

# 丙酸钙 食品添加剂 梅牌

产品名称	丙酸钙 食品添加剂 梅牌
公司名称	郑州龙胜食品添加剂有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:食品添加剂 品牌:梅牌 含量:99 ( % )
公司地址	中国 河南 郑州市二七区 万客来6排28号
联系电话	86 0371 66852286 15290433385

## 产品详情

型号	食品添加剂	品牌	梅牌
含量	99 ( % )	有效物质含量	白色结晶性粉末，熔点400以上（分解），无臭或具轻微特臭。可制成一水物或三水物，为单斜板状结晶，可溶于水（1g约溶于3mL水），微溶于甲醇、乙醇，不溶于苯及丙（ % ）
执行标准	食品添加剂	成分	丙酸钙

(1) 使用膨松剂时不宜使用丙酸钙，因为可由于碳酸钙的生成而降低产生二氧化碳的能力。

(2) 丙酸钙为酸型防腐剂，在酸性范围内有效：ph5以下对霉菌的抑制作用最佳，ph6时抑菌能力明显降低。

### 2. 使用范围及用量

(1) 我国《食品添加剂使用卫生标准》（gb 2760-1996）规定：可用于生面湿制品（切面、馄饨皮），最大用量为0.25g/kg；面包、食醋、酱油、糕点豆制食品为2.5g/kg（以丙酸计）。

(2) 我国台湾省规定（1986）：可用于面包、蒸点心，最大用量2.5g/kg（以丙酸计）。

(3) 日本规定（1985）：用于王酪，最大用量为3g/kg（以丙酸计）；用于面包、西式糕点，最大用量2.5g/kg（以丙酸计）。若在干酪中丙酸钙与山梨酸、山梨酸钾并用，或与含其中一种制剂并用时，其用量按丙酸及山梨酸汁的合计量在3g/kg以下。

(4) [德国](#)规定：薄黑面包片中，每公斤面粉加入丙酸钙为0.3~0.6g。

(5) [英国](#)和[美国](#)

规定：由于对面包贮存时间要求较短，因而丙酸钙的加入量也就比较小，为0.15%~0.3%。

(6) 实际使用参考

丙酸盐一般在和面时添加其添加浓度根据产品的种类和各种焙烤食品需要的贮存时间而定。焙烤食品中使用丙酸盐，不仅防腐，同时还有抵抗霉菌形成霉菌毒素的作用。

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。面包中加入0.3%，可延长2~4天不长霉；月饼中加入0.25%，可延长30~40天不长霉。

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物与饲料用防霉剂。

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、黄曲霉素等有效，具有独特的防霉、防腐性质。

是食品、酿造、饲料、中药制剂诸方面的一种新型、安全、高效、广谱食物与饲料用[防霉剂](#)。