

异vc钠（D-异抗坏血酸钠）作用/使用方法/价格/专家/4006-169-885

产品名称	异vc钠（D-异抗坏血酸钠）作用/使用方法/价格/专家/4006-169-885
公司名称	郑州大田食品添加剂有限公司
价格	30.00/千克
规格参数	型号:优级品 品牌:郑州拓洋 含量:99（%）
公司地址	中国 河南 郑州市二七区 郑州市二七区万客来
联系电话	86 0371 67015128 13663861828

产品详情

型号	优级品	品牌	郑州拓洋
含量	99（%）	有效物质含量	100（%）
产品规格	1*25/箱	执行标准	国标2873-2008
主要用途	抗氧化剂	CAS	03-01
名称	D-异抗坏血酸钠		
型号	****	品牌	拓洋
含量	99（%）	有效物质含量	99（%）
产品规格	1*25kg	执行标准	gb/qb
主要用途	抗氧化剂	cas	否

d-异抗坏血酸钠（sodium d-isoascorbate、erythorbic acid）又称赤藻糖酸钠、异维生素c钠，化学名为d-2,3,5,6-四羟基-2-己烯酸-γ-内酯酸盐（d-2,3,5,6-tetrahydroxy-2-hexenic acid-γ-lactone sodium salt）。相对分子质量216.13。是一种新型生物型食品抗氧，防腐保鲜助色剂。能防止腌制品中致癌物质——亚硝胺的形成，根除食品饮料的变色、异味和混浊等不良现象。广泛用于肉类、鱼类、蔬菜、水果、酒类、饮料及罐头食品的防腐保鲜助色。主要以大米为主要原料,采用微生物发酵生产获得产品。抗氧化性能：异抗坏血钠的抗氧化能力远远超过维生素c钠，无强化维生素的作用，但不会阻碍人体对抗坏血酸钠的吸收和利用。人体摄取异抗坏血酸钠在人体可转变成维生素c。

d-异抗坏血酸钠为食品行业中重要的抗氧保鲜剂，可保持食品的色泽，自然风味，延长保质期，且无任

何毒副作用，在食品行业中，主要用于肉制品，水果，蔬菜，罐头，果酱，啤酒，汽水，果茶，果汁，葡萄酒等。贮藏及运输：本产品应密闭存放于通风、干燥、阴暗的库房中,不得与有毒物质混放在一起,运输中要求与存放相同。我国<<食品添加剂使用卫生标准>>规定用于面包.方便面.最大使用量为0.2g/kg,用于汤料，肉制品最大使用量1.0g/kg. 异vc酸，又名d—异抗坏酸，它的作用与d-异抗坏血酸钠