# 脱氢醋酸钠 脱氢 百贝

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 脱氢醋酸钠 脱氢 百贝 |
| 公司名称 | 河南崇翔科贸有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 型号:脱氢<br>品牌:百贝<br>含量:98-99（%） |
| 公司地址 | 郑州市二七区青铜东路东、望桥路西、鼎盛大道南、芳仪路北1号楼1305号 |
| 联系电话 | 13783581609 |

# 产品详情

| | | | |
|---|---|---|---|
| 型号 | 脱氢 | 品牌 | 百贝 |
| 含量 | 98-99（%） | 有效物质含量 | 98-99（%） |
| 产品规格 | 1*20 | 执行标准 | 国标 |
| 主要用途 | 防腐剂 | | |

产品应用举例：

1、面包、糕点防霉 一般市售的面包、糕点在25℃，相对湿度为70～90%的环境下，放置三天就开始发霉；若在面粉发酵后将脱氢醋酸钠（面粉发酵前加入，影响发酵）随料一起用水溶解加放，再进行烤制面包，用量可在0.1g/kg，放置6天不发霉；如果浓度增加到0.3
g/kg防霉时间可更长。而且面包口味纯正，无不良味道。

2、焙烤食品馅料防霉 用脱氢醋酸钠0.3 g/kg，先用少量水溶解后拌入馅中搅拌均匀，按正常生产烤制点心，然后放入塑料袋中，可保存180天不霉变。

3、果汁饮料防腐 用量0.02%,按正常生产工艺使用，保质期比用苯甲酸钠明显延长。

4、泡菜防腐 若用脱氢醋酸钠加入泡菜中还可以不用泡菜坛，全国各地可随时制作泡菜。在泡菜制作过程中先用凉开水溶解脱氢醋酸钠，制成0.03%的水溶液，再加入泡菜的材料与配料，能很好地防止染菌，可保持30～50天不长，且味道鲜美。