

## 双乙酸钠。食品添加剂。防腐剂、保鲜剂-

产品名称	双乙酸钠。食品添加剂。防腐剂、保鲜剂-
公司名称	北京天企龙科技有限公司
价格	16000.00/吨
规格参数	品牌:双乙酸钠
公司地址	北京市怀柔区杨宋镇凤翔东大街9号9063室
联系电话	暂无

## 产品详情

品牌 双乙酸钠

### 防腐剂、保鲜剂-双乙酸钠 (sda) 使用说明书

随着人们对食品质量的加强，新型安全，无毒，高效的食品添加剂越来越为业界所接受，双乙酸钠作为一种新型的食品添加剂，具有高效防腐、防霉、保鲜及增加食品营养价值等功效。双乙酸钠作为食品添加剂是很安全的。

双乙酸钠作为食品保鲜剂，因其安全，高效成为近两年国际上大力开发并公认的较有发展前途的防霉保鲜产品，它于1922年被合成，1942年由美国首先用于面包防霉并申请专利，上世纪70年代始用于其他行业，1982年获美国食品和医药管理局 (fda) 承认作为添加剂，给予登记，通过<graz>资格。1986年重新审核，仍被通过食品添加剂，并按添加剂类别登记注册，联合国粮农组织 (fao) 和世界卫生组织 (who) 已批准sda在食品谷物中作防霉保鲜剂使用。

国内外的研究试验证明，使用双乙酸钠对人、动物及生态环境没有破坏和副作用，它在生物体内的最终代谢产物是水和二氧化碳。我国卫生部在1990年7月9日批准双乙酸钠作为食品添加剂使用 (gb2760-89)，另据《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全国家标准管理办法》的规定，经食品安全国家标准审评委员会审查，现发布《食品添加剂双乙酸钠》(gb25538-2010) 食品安全国家标准。双乙酸钠因其安全、无毒、无残留，被列为国际组织开发的食品防霉保鲜剂，已各类食品中广泛应用，并逐渐代替对人体有潜在危害的山梨酸盐和苯甲酸钠，它的应用对于保证食品质量，维护人体

健康具有重要意义，因此发展前景广阔。

## 双乙酸钠的性质

双乙酸钠简称sda，无水物分子量142.9白色结晶米末，有醋酸气味，易吸湿，易溶于水和醇，晶体结构为正六面体，熔点 $96-97^{\circ}\text{C}$ ，加热至 $150^{\circ}\text{C}$ 以上分解。

## 双乙酸钠的质量标准：

双乙酸钠的主要特点：a) 防霉防腐效果优于苯甲酸盐类，一般用量是 $0.3-3\text{g/kg}$ 。b) 不改变食品特性，不受食品本身ph影响，参与人体的新陈代谢，产生 $\text{CO}_2$ 和 $\text{H}_2\text{O}$ ，可看成食品的一部分，保持食品原有的色香味和营养成分。c) 使用范围广泛，用于各类食品的防霉防腐，而且在医药、烟草、造纸、水果保鲜、饲料等行业中也有很大应用。d) 操作方便灵活，可直接添加也可喷洒或浸渍e) 酸味柔和，克服了丙酸盐特有的刺激气味

双乙酸钠的抑菌作用机理及效果研究表明，双乙酸钠主要是通过有效地渗透入霉菌的细胞壁而干扰酶的相互作用，抑制了霉菌的产生，从而达到高效防霉、防腐等功能双乙酸钠对黑曲霉、黑根霉、黄曲霉，绿色木霉的抑制效果优于山梨酸钾

双乙酸钠在食品中的实际应用  
预制肉制品：1. 预制肉制品、熟肉制品中做大使用量是 $3.0\text{g}/1000\text{g}$ 饮料、啤酒2. 非酒精饮料：添加量为 $0.05\%-0.06\%$ 。3. 苏打类饮料：添加量为 $0.04\%-0.05\%$ 4. 鲜橘汁、山楂汁等添加量为 $0.04\%$ ，可保存六个月  
酱油、酱类、腌菜类、泡菜、酱菜类  
1. 酱油，添加 $0.3\%$ ，高温季节保存三个月不生霉  
2. 酱类，由于比较黏稠，双乙酸钠不易在基中均匀分散，可在出厂前，在加热情况下加入 $5\%$ 的双乙酸钠水溶液  
3. 腌菜：可将双乙酸钠溶于酱油中加入添加量为 $3\text{g}/\text{公斤}$   
4. 酒糟腌菜：可将双乙酸钠溶于烧酒或料酒中加入，添加量为 $2\text{g}/\text{公斤}$   
5. 醋腌菜：直接加入，添加量为 $1\text{g}/\text{公斤}$   
6. 腌小黄瓜、甜菜根及其他腌菜可在含有食盐的醋中加入食盐等量的双乙酸钠，为防止腌菜盐水混浊，可先将盐，香料及双乙酸钠溶于水后再加醋  
7. 泡菜：泡制操作要十分小心，防止染菌，否则一坛菜会腐烂，若用双乙酸钠，制作泡菜可以不用泡菜坛，全国各地可随时制作泡菜，参考制法：在容器中加入凉开水溶解双乙酸钠，制成 $5\%$ 的水溶液，加入盐、调料等，然后放入洗净的菜类如：大头菜、小黄瓜、辣椒、芹菜、豇豆角等，可保证两个月不长霉，而且味道鲜美（菜类必须没于水下，不能露出水面）。另外，如果泡菜厂家生产袋装泡菜，则应加入 $3\text{g}/\text{公斤}$ （以鲜菜重量计）双乙酸钠可保证六个月不生霉变质。  
8. 渍菜类：白菜发缸变酸后，将双乙酸钠用少量水溶解后均匀倒入缸中既可，用量为 $2\text{g}/\text{公斤}$ （以鲜菜重量计）若在渍菜的同时加入本品便可，用本品后，在室温 $20-25^{\circ}\text{C}$ 以下，酸菜不长霉，不腐烂、不异臭，可保鲜到明年渍菜时，本酸菜仍然香脆，用同法可腌制如：黄瓜、辣椒、萝卜、芹菜、雪里蕻、芥菜、豇豆角等卤酸腌制品

9.什锦酱类防霉：酱菜是一季生产全年供应，酱菜在盐分较大的盐卤中，不常翻动，一般还会长醭，而且味道很咸，尤其是袋装酱类，25天即霉变，若加入3克/公斤双乙酸钠，在酱菜零售时尽管翻动可保鲜四个月。

鱼制品及水产品1.鱼肉制品：鱼糕类制品的ph应在6.8~7.2若降低ph会影响鱼糕的弹性，胡双乙酸钠的用量不能超过2克/公斤2.鱼肉香肠：添加双乙酸钠3-4克/公斤，在30 温度下贮藏，贮藏三周不变质，对照品一周即变质，当将鱼肉香肠在ph调节到小于六时，在10-15 温度下，贮存三个月不变质3.鱼干制品：鱼干制品干燥度高，水分含量在30%以下的制品，不会腐败，但会有霉菌发生，双乙酸钠添加量2克/公斤4.熏鱼：在熏鱼制品上喷洒10%-12%的双乙酸钠溶液，喷洒过程中可在熏制前，也可在熏制过程中或熏制后5.酱油煮的鱼虾：添加量2克/公斤的双乙酸钠在10-15 温度下储存三个月不变质6.鲜鱼：鲜虾及其它水产品：鲜鱼等洗净后浸入10%的双乙酸钠水溶液中30分钟，然后排去溶液，将鱼冷藏，可保持鱼的鲜味不变，而且在30 温度下保存一周，鲜味不变7.糕点、饼干、面包1.双乙酸钠可直接加入面粉或面团中，添加量为0.4%（以面粉重量为基准）豆奶粉2.双乙酸钠在大豆粉碎时加入，添加量为0.2%（以大豆重量计），具有其它防霉剂不具有的特有功效。粮食、谷物、米面及制品双乙酸钠用于粮食、谷物、米面及其制品有极好的防毒效果。1.在含水量21.5%左右的谷物中添加0.1%~0.8%的双乙酸钠，谷物的贮藏期可由原来的90天延长到200天以上。2.双乙酸钠用于米面制品有很好的防毒保鲜效果。将其应用到广东河粉（切米粉）的保鲜，在米浆中添加0.2%的双乙酸钠，可使蒸出的河粉在常温下保鲜期延长1天，如果将双乙酸钠与丙酸钙按1:1的比例混合，同样的添加量可使河粉的保鲜期延长2天以上。3.双乙酸钠对波纹面、腐竹、豆干等米面制品也有良好的防霉、防腐效果。国家标准gb2760 - 1996规定的最大使用限量为1克 / 千克。

其他用途烟叶：用2%的双乙酸钠喷雾刚收获的烟叶，在25-28 的温度下贮存20天食用糖浆：添加0.1%的双乙酸钠即可防止糖浆发霉。双乙酸钠因其安全、无毒、无残留，被列为国际组织开发的食品防霉保鲜剂，已在各类食品中广泛应用，并逐渐代替对人体有潜在危害的山梨酸盐和苯甲酸钠，它的应用对于保证食品质量，维护人体健康具有重要意义，因此发展前景广阔。