

特丁基氢醌 食品级 天益

产品名称	特丁基氢醌 食品级 天益
公司名称	滕州市天益工贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:食品级 品牌:天益 含量: 99.9 (%)
公司地址	张汪镇政府驻地
联系电话	2806236 13605375840

产品详情

型号	食品级	品牌	天益
含量	99.9 (%)	产品规格	10kg纸箱、20kg纸桶
执行标准	QB2395-2007	主要用途	可用于油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、方便面、速煮米、干果罐头、腌肉制品中作抗氧化剂。

1.直接法

将所需稳定的脂肪或油脂加热至60 以上，待油脂完全成为液状，充分搅动tbhq直至完全溶解，继续搅拌二十分钟以确保tbhq在油脂中均匀分布（勿大力搅拌以免渗入过多空气）。

2.抗氧化剂浓缩法

把tbhq溶解在少量（温度在93 -121 ）脂肪或油脂中，可制成浓缩的tbhq抗氧化剂溶液，把这种tbhq浓缩液直接加入油脂或以计量器加入液状油脂中搅拌至均匀分布。

例：可将200克tbhq融入温度93 -121 的5公斤植物油，制成tbhq浓缩液后，可加入1吨脂肪或油脂，也可将tbhq浓缩液加入肉制品调味料中与1吨肉糜混匀从而达到抗氧化效果。

3.比例法

按比例或以计量器把tbhq浓缩液加入需添加抗氧化剂油脂的流经管道，用不锈钢比例泵度量所需的抗氧化剂份量。采用此法必须注意在管道内能够产生足够的湍流使抗氧化剂均匀分布。

4.喷射法

按所需比例稀释的tbhq可直接喷射于果仁类食品，溶液浓度应按所需剂量调整并确保均匀喷射于产品表面。

5.其它方法

可采用其它创新方法把tbhq抗氧化剂加于各种食品内，各使用企业可按自己的产品特点进行配制。但必须确保抗氧化剂的全部溶解并均匀分布于脂肪和油脂中。