

焦亚硫酸钠保鲜 焦亚硫酸钠厂家 武威焦亚硫酸钠

产品名称	焦亚硫酸钠保鲜 焦亚硫酸钠厂家 武威焦亚硫酸钠
公司名称	山东鲁秋盐化有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市滨海经济开发区
联系电话	18654710882 18654710882

产品详情

蔬菜如何用焦亚硫酸钠进行护色

目前在我国浅色蔬菜的加工和保鲜过程中，焦亚硫酸钠保鲜，如蘑菇、莲藕、马蹄、白芦笋、山药等产品中。多使用焦亚硫酸钠溶液进行护色，当然各厂工艺有些出入，如在蘑菇罐头的加工过程中，对新鲜的蘑菇原料运至加工厂的过程中就有采用湿菇湿运的，也有采用湿菇干运的。一般在产地收购时，将鲜蘑菇及时用含焦亚硫酸钠0.03%的水溶液浸泡2次，每次1~2分钟，焦亚硫酸钠防腐剂，然后浸泡在加盖的木桶中运回工厂，再用0.07~0.1%枸橼酸预煮5.7分钟，定西焦亚硫酸钠，这样处理后的蘑菇色泽和风味俱佳。经过护色后的原料加工成的蘑菇罐头色泽及风味均好，而且进过预煮、漂洗后成品中残留量不会超过10g/kg。

焦亚硫酸钠用作漂白剂、防腐剂、疏松剂、护色剂及保鲜剂时还要加别的什么产品

焦亚硫酸钠用作漂白剂、防腐剂、疏松剂、护色剂及保鲜剂时还要加别的什么产品焦亚硫酸钠可以用于食品漂白！当作为食品漂白剂时要加柠檬酸或稀盐酸！

当作防腐剂，护色剂时，可以单独使用，不过会有相关使用剂量的规定！

作为膨松剂时要使用小苏打（碳酸氢钠），碳酸氢钾，或碳酸氢铵！

性质：焦亚硫酸钠为白色或黄色结晶粉末或小结晶，带有强烈的SO₂气味，比重1.4，溶于水，水溶液呈酸性，焦亚硫酸钠供应商，与强酸接触则放出SO₂而生成相应的盐类，久置空气中，则氧化成Na₂SO₄，故该产品不能久存。高于150 °C，即分解出SO₂。

焦亚硫酸钠的使用标准

我国规定可用于蜜饯、饼干、食糖、冰糖、饴糖、糖果、葡萄糖、液体葡萄糖、竹笋、蘑菇和蘑菇罐头

, 使用量0.45g/kg。蜜饯、竹笋、蘑菇及蘑菇罐头、葡萄和黑加仑浓缩汁的残留量(以SO₂计)小于0.05/kg ; 饼干、食糖、粉丝及其他品种的残留量小于0.1g/kg ; 液体葡萄糖的残留量不得过0.2g/kg。

焦亚硫酸钠保鲜-焦亚硫酸钠厂家(在线咨询)-武威焦亚硫酸钠由山东鲁秋盐化有限公司提供。山东鲁秋盐化有限公司(www.sdluqiu.com) 拥有很好的服务与产品, 不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员, 点击页面的商盟客服图标, 可以直接与我们客服人员对话, 愿我们今后的合作愉快!