

# 山梨酸钾耐高温吗

作者：有故事的人 来源：范文网 [www.wtabcd.cn/fanwen/](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/84aae6443d653b09a4c33f62ce842025.html>

范文网，为你加油喝彩！

山梨酸钾是  
一种食物添加剂，具有防腐  
的功效，山梨酸钾的知识非常的多，如：山梨酸钾耐高温吗  
？下面我们的小编就为您介绍一下山梨酸钾以及山梨酸钾的耐热能力。

山梨酸钾—无色至白色鳞片状结晶或结晶性粉末，无臭或稍有臭味。在空气中不稳定。能被氧化着色。分子量150.22。有吸湿性。易溶于水、乙醇。主要用作食品防腐剂属于酸性防腐剂配合有机酸使用防腐反应效果提高。以碳酸钾或氢氧化钾和山梨酸为原料制得。

山梨老师作文600字酸(钾)能有效地抑制霉菌，酵母菌和好氧性细菌的活性，从而达到有效地延长食品的保存时间，并保持原有食品的风味。我们在选购包装(或罐装)食品时，配料一项中常常看到“山梨酸”或“秃废网名山梨酸钾”的字样，其实他们是常用的食品添加剂。山梨酸(钾)属酸性防腐剂，在接近中性(PH6.0-6.5)的食品中仍有较好的防腐作用(不适用于乳制品)，山梨酸(钾)是国际粮农组织和卫生组织推荐的高效安全的防腐保鲜剂，广泛应用于食品、饮料、烟草、农药、化妆品等行业，作为不饱和酸,也可用于树脂、香洛阳女儿对门居下一句料和橡胶工业。

山梨酸(钾)在密封状态下稳定，暴露在潮湿的空气中易吸水，氧化而变色。

山江汉大学是几本梨酸钾对热稳定性较好，分解温度高达270°。

食品添加剂几乎已成为制作电视台收视率排行食品过程中必备不可缺少的问题，最好制作完成后使用食品安全检测仪来测试一下，了解更多的食品添加剂小知识可以给人们日后的饮食带来益处，其中山梨酸钾有什么作用这样的食品安全知识，您可以登录我们的<https://www.882682.com/>去查看。

更多作文请访问 [https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发