

山梨酸钾添加剂的作用

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/a4262695d720c35dc81322898775d8e8.html>

范文网，为你加油喝彩！

山梨酸钾是添加在中国军校加在食品中的一种添加剂，那么山梨酸钾添加剂的作用有哪些呢？接下来让我们的小编为您介绍一下吧。

山梨酸钾添加剂的作用：

【防腐性】

山梨酸(钾)能有效地抑制霉菌、酵母菌和好氧性细菌的活性，还能防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长和繁殖，但对厌氧性芽孢菌与嗜酸乳杆菌等有益微生物几乎无效，其抑制发育的作用比杀菌作用更强，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。其防腐效果是同类产品苯甲酸钠的5-10倍。

【安全性】

由于山梨酸(钾)是一种不饱和脂肪酸(蝎子七盐)它可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。

其毒性仅为食盐的1/2，是苯甲酸钠的1/40。

【稳定在职研究生好考么性】

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。山梨酸钾对热稳定性较好，分解温度高达270℃。

【使用范围】

目前已广泛地用于食品、饮料、等量曝光酱菜、烟草、医药、化妆品、农产品、饲料等行业中，从发展趋势看，其应用范围还在不断扩大。大专学历证书

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,而苯甲酸(钠)的防腐效果在PH>4时,效果已明显下降,且有不良味道。

为了我们自己身体的健康，在我们
的日常生活中最好必备食品安全检测仪
，建议大家要注意健康饮食，更多的食品安全知识，如：
山梨酸钾对人体有害吗这类的知识尽在我们<https://www.882682.com/>。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发