

防腐剂 DF

防腐剂是能抑制微生物活动，防止食品腐败变质的一类食品添加剂。要使食品有一定的保藏期，就必须采用一定的措施来防止微生物的感染和繁殖。实践证明，采用防腐剂是达到上述目的的最经济、最有效和最简捷的办法之一。

特点：

防腐剂 DF 性高、杀菌力强，对各种细菌、真菌、酵母菌均有效。

用量低，0.05-0.1%即可，为传统防腐剂的更新换代产品。

防腐剂 DF 使用成本低，防腐剂效果显著。

使用方便，性能稳定，安全可靠。在使用浓度下对皮肤、眼粘膜有刺激性，对环境无污染。

外观：淡绿色

含量：2.8%

布氏粘度：10-25mpa.s

Ph 值：2-3

酸碱度范围：2-10

温度：低于 55℃