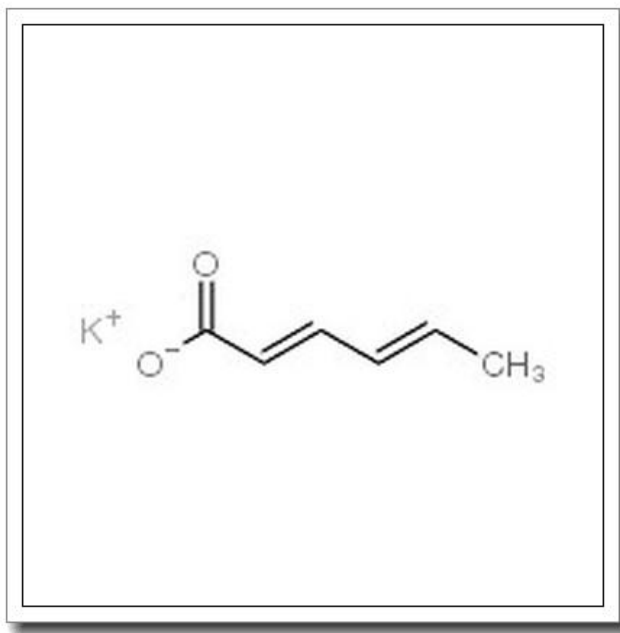


山梨酸钾

Potassium sorbate



产品基本信息

属性	值
化学名称	Potassium sorbate
中文名称	山梨酸钾
CAS 号	590-00-1
分子式	C ₆ H ₇ KO ₂
分子量	150.217
纯度	>96%

产品说明

1. 产品概述与化学特性

山梨酸钾 (Potassium sorbate) 是一种有机化合物, 化学式为 $C_6H_7KO_2$, CAS 号为 590-00-1, 分子量为 150.217。该化合物为白色至浅黄色结晶性粉末, 易溶于水, 微溶于乙醇。其纯度通常高于 96%, 具有良好的稳定性, 在酸性条件下尤为有效。山梨酸钾是山梨酸的钾盐形式, 具有相似的抗菌特性, 但溶解性更佳, 便于实际应用。

2. 生物化学功能与重要性

山梨酸钾是一种高效的防腐剂, 主要通过抑制霉菌、酵母菌和部分细菌的生长发挥作用。其抗菌机制是通过破坏微生物的酶系统, 干扰其代谢过程, 从而抑制其繁殖。山梨酸钾在 pH 值低于 6.5 的环境中效果最佳, 因此在酸性食品和饮料中广泛应用。与苯甲酸钠等传统防腐剂相比, 山梨酸钾毒性更低, 安全性更高, 符合现代食品添加剂的标准。

3. 主要应用领域与具体用途

山梨酸钾广泛应用于食品、饮料、化妆品和医药行业。在食品领域, 它常用于奶酪、烘焙食品、果汁、葡萄酒和酱料等, 以延长保质期。在化妆品中, 它作为防腐剂添加到乳液、洗发水等产品中, 防止微生物污染。医药行业则利用其抗菌特性, 用于某些外用制剂和口服液体的防腐。此外, 山梨酸钾也用于饲料和烟草工业, 作为防霉剂使用。

4. 储存条件与使用建议

山梨酸钾应储存于阴凉、干燥、通风良好的环境中, 避免阳光直射和高温。建议在密闭容器中保存, 防止吸潮结块。使用时需根据具体应用场景调整添加量, 食品中的推荐用量通常为 0.02%-0.1%。配制溶液时, 建议先用少量温水溶解, 再与其他成分混合, 以确保均匀分布。

5. 质量控制与安全信息

山梨酸钾的生产和质量控制需符合国际标准, 如 FCC、USP 和 EP 等。产品出厂前需

经过严格的纯度、重金属含量和微生物限度检测。尽管山梨酸钾安全性较高，但仍需避免直接接触眼睛和皮肤，操作时建议佩戴防护手套和护目镜。如不慎吸入或误食，应立即就医。废弃物处理需遵循当地环保法规，不可随意排放。