

Natriumdiacetat

Cat. No. *OPPM-001*

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Natriumdiacetat hoher Reinheit ist eine molekulare Verbindung aus Essigsäure und Natriumacetat und ist in zwei Qualitäten erhältlich: Lebensmittelqualität und Industriequalität. Es weist den Geruch von Essigsäure auf, ist hygroskopisch und leicht wasserlöslich. Bei Erwärmung über 150 °C zersetzt es sich und ist brennbar; unter kühlen und trockenen Bedingungen ist es jedoch relativ stabil.

Natriumdiacetat entfaltet seine antibakterielle Wirkung hauptsächlich über die dabei freigesetzten Essigsäuremoleküle und zeigt eine gute Hemmwirkung gegenüber Bakterien und Schimmelpilzen. Es wird in Backwaren, der Fleischverarbeitung und in Futtermitteln als Konservierungsstoff und Antischimmelmittel широко eingesetzt.

Anwendungen

Es verhindert wirksam das Verderben von Futtermitteln und verlängert deren Haltbarkeit um 1–2 Monate; bei Zusatz zu Mischfuttermitteln bleibt die Frische über 3–5 Monate erhalten; es findet breite Anwendung in Getreide, Cerealien, Reis- und Mehlerzeugnissen, Bier, Getränken, eingelegten Lebensmitteln, Meeresfrüchten sowie Meeresfrüchteerzeugnissen und gewährleistet dort eine ausgezeichnete Konservierungswirkung.

Produktinformation

Aussehen	Weißer Kristalle
CAS-Nummer	126-96-5
Molekülformel	C ₄ H ₇ NaO ₄
Molekulargewicht	142,09