

AA-P211 | 保存粉(苯甲酸鈉) Sodium Benzoate

產品資料

其他名稱: 安息香酸鈉

常見使用範圍:

功能: 防腐劑

類型: 人造 (從天然苯甲酸中製成)

成份: 苯甲酸鈉 (E211)

溶解度: 水溶性 (530g/1L) | 不溶於油



烘焙



甜品



雪糕



飲品



糖果



醬料



肉類



藥物



口腔護理



護膚品

防腐效果:

- 防霉 | 防真菌 | 抗微生物
- 可延長保存期由 1 個月至 2 年不等* (由於苯甲酸鈉不但可以抑制可以霉菌，還可以殺死微生物，所以保存效果在合適的環境下比山梨酸鉀強)

使用建議

建議用量:

- (烘焙) 0.01% - 0.1% | (護膚/化妝品) 0.5% - 1%
- 用於食品時，請確保符合法定用量限制(可參考下頁)，避免引致食物安全問題

注意事項:

- 苯甲酸鈉的防腐功能在 pH 值 4.5 以上時效用開始減弱，所以多數會用在酸性食品(pH 值~3-4 時效用最好)
- 用於烘焙時，一般會先將苯甲酸鈉溶在水/蛋漿/牛奶中，在攪拌混合過程的結尾才加入至麵團內
- 用於飲品時，一般會先將苯甲酸鈉溶在少量水中，然後才加入飲品中

* 保存期可以延長多久視乎食品及使用濃度；例如容易變壞的羅望子果汁加入苯甲酸鈉後，在室溫下保存期可由 3 週延長至 6 週；但較穩定的食品便可能可以靠山梨酸鉀將保存期由數週延長至 1 年多；如將山梨酸鉀加上其他物理防腐方法(例如高溫消毒、減低食品內的水分)，更可將保存期延長至 2-3 年

- 用於果汁時，不少人會一併使用 0.05%的苯甲酸鈉及 0.3%的檸檬酸; 但在果汁中加入苯甲酸鈉後，不可再加熱/讓果汁長時間接觸高強度的光 (詳情請細閱安全資料內的注意事項)

安全資料

准許使用的主要地區: 香港、美國、加拿大、歐盟、英國、日本、中國

香港法定使用限量**:

- 蔬果/奶類: (雪糕) $\leq 0.03\%$ | (水果乳酪) $\leq 0.03\%$ | (植物牛油) $\leq 0.1\%$ | (果醬) $\leq 0.1\%$ | (水果乾) $\leq 0.08\%$ | (罐頭水果) $\leq 0.08\%$ | (糖漬水果) $\leq 0.1\%$ | (蔬菜) $\leq 0.1\%$
- 飲料: (湯包) $\leq 0.05\%$ | (果汁) $\leq 0.08\%$ | (蔬菜汁) $\leq 0.016\%$ | (飲品) $\leq 0.016\%$
- 其他: (糖果) $\leq 0.15\%$ | (烘焙) $\leq 0.1\%$ | (蛋糕點綴) $\leq 0.15\%$ | (醬汁) $\leq 0.1\%$ | (鼓油) $\leq 0.055\%$ | (即食麵) $\leq 0.1\%$

每日最高攝取量: (WHO 世衛) 0 - 5mg/kg 體重

主要安全規格指標***:

- (重金屬) 少於 10ppm (即 0.001%)
- (砷) 少於 2ppm (即 0.0002%)

注意事項:

- 如食品內含有維他命 C，苯甲酸鈉在高溫/強光下會與其發生化學反應，產生致癌物苯，所以含有維他命 C 的食品加入苯甲酸鈉後，必須妥善處理及儲存
- 有少數人會對苯甲酸鈉有敏感反應，出現皮膚痕癢、腫脹的徵狀
- 雖然苯甲酸鈉的殺菌能力令其保存效果較山梨酸鉀好，但因為其毒性也較強，不少人如可以，也會用山梨酸鉀代替苯甲酸鈉

** 根據第 132BD 章 《食物內防腐劑規例》的附表 1 (<https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132BD>)

*** 此指標是我們所用的，比法例規定更嚴格；此產品必須附合此規格才會通過我們的內部審核