柠檬酸钠，枸橼酸钠 食品级

产品名称	柠檬酸钠，枸橼酸钠 食品级
公司名称	大连京京美味食品添加剂有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:食品级 品牌:英轩 含量:99.9（%）
公司地址	辽宁省大连市甘井子区金家街金源花园6号楼
联系电话	86566951 15842601696

产品详情

型号	食品级	品牌	英轩
含量	99.9（%）	有效物质含量	99.9（以干物质计）（%）
产品规格	1*25公斤	执行标准	GB6782-2009
主要用途	酸味调节剂，缓冲剂	名称	柠檬酸

柠檬酸钠是目前最重要的柠檬酸盐，主要由淀粉类物质经发酵生成柠檬酸，再跟碱类物质中和而产生，具有以下优良性能：(1)安全无毒性能。由于制备柠檬酸钠的原料基本来源于粮食，因而绝对安全可靠，对人类健康不会产生危害。联合国粮农与世界卫生组织对其每日摄人量不作任何限制，可认为该品属于无毒品。（2）具有生物降解性。柠檬酸钠经自然界大量的水稀释后，部分变成柠檬酸，两者共存于同一体系中。柠檬酸在水中经氧、热、光、细菌以及微生物的作用，很容易发生生物降解。其分解途径一般是经乌头酸、衣康酸、柠康酸酐，转变为二氧化碳和水。（3）具有金属离子络合能力。柠檬酸钠对ca2+、mg2+等金属离子具有良好的络合能力，对其他金属离子，如fe2+等离子也有很好的络合能力。（4）极好的溶解性能，并且溶解性随水温升高而增加。（5）具有良好的ph调节及缓冲性能。柠檬酸钠是一种弱酸强碱盐，与柠檬酸配伍可组成较强的ph缓冲剂，因此在某些不适宜ph大范围变化的场合有其重要用处。另外，柠檬酸钠还具有优良的缓凝性能及稳定性能。 檬酸钠具有上述多种优良的性能，使得其具有十分广泛的用途。柠檬酸钠无毒性、具有ph调节性能及良好的稳定性，因此可用于食品工业。柠檬酸钠用作食品添加剂，需求量最大，主要用作调味剂、缓冲剂、乳化剂、膨胀剂、稳定剂和防腐剂等；另外，柠檬酸钠同柠檬酸配伍，用作各种果酱、果冻、果汁、饮料、冷饮、奶制品和糕点等的胶凝剂、营养增补剂及风味剂。