

食品级乳酸亚铁厂家

产品名称	食品级乳酸亚铁厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	35.00/公斤
规格参数	品牌:乳酸亚铁厂家 型号:食品级乳酸亚铁 产地:山东乳酸亚铁
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

乳酸亚铁厂家 乳酸亚铁生产厂家 乳酸亚铁价格

乳酸亚铁简介：

乳酸亚铁的特点在于吸收好，亚铁离子易于人体的吸收不足之处是有铁腥味。作为铁营养增补剂，广泛应用于食品、乳制品、食盐、营养液。

性质：乳酸亚铁为绿白色结晶性粉末或结晶。乳酸亚铁稍有异臭，略有甜的金属味。乳酸亚铁受潮或其水溶液氧化后变为含正铁盐的黄褐色。光照可促进氧化。乳酸亚铁铁离子与其他食品添加剂反应易着色。乳酸亚铁溶于水，成带绿色的透明液体，呈酸性。乳酸亚铁几乎不溶于乙醇

用途：

- 1、广泛应用于食品、饮料、乳制品、食盐、营养液、药品等
- 2、营养增补剂(铁质强化剂)。成人每日需要量16mg，婴儿为6mg(日本标准)。用于强化奶粉的铁剂时添加量约6mg/100g。用于小麦粉、饼干、面包时使用量为2~3mg/100g。大白鼠对本品的强化豆乳，吸收率(对铁)非常强。呈色调节剂。
- 3、乳酸亚铁是一种很好的食品铁强化剂，吸收效果比无机铁好。我国规定可用于夹心糖，使用量为600~1200mg/kg(以铁计，下同)；也可用于乳制品和婴幼儿食品，使用量为60~100mg/kg；也可用于谷类及其制品，使用量为24~48mg/kg；还可用于饮料，使用量为10~20mg/kg。
- 4、乳酸亚铁是食品和饲料添加剂，。成人每日需要量16mg，婴儿为6mg。作为铁强化剂，美国规定面粉中的用量为3mg/100g，面包中的用量为2mg/100g，奶粉中为6mg/100g。铁化合物对光不稳定，铁离子可与抗氧化剂反应而着色，在使用时应予注意。

主要用作食品添加剂和饲料添加剂。用作食品的铁强化剂，强化乳粉、饼干、面包、大米、糖果等。