

食品级富马酸厂家

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 食品级富马酸厂家 |
| 公司名称 | 山东爱采生物科技有限公司 |
| 价格 | 15.00/公斤 |
| 规格参数 | 品牌:富马酸厂家 型号:食品级富马酸 产地:山东富马酸 |
| 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

富马酸厂家 富马酸生产厂家 富马酸价格

简介 延胡索酸，又名富马酸（fumaric acid）、紫堇酸或地衣酸，即反丁烯二酸（IUPAC名为(E)-丁烯二酸），是一种无色、易燃的晶体，由丁烯衍生出的羧酸。它的化学式是C₄H₄O₄。燃烧延胡索酸会释出带有刺激性的顺丁烯二酐烟熏。它的味道像水果，并在延胡索属、牛肝菌属、地衣及冰岛海苔中可以发现

性状

从水中析出者为单斜晶系针状、棱柱状或叶片状白色结晶或结晶性粉末。无臭，有特殊酸味，酸味强，约为柠檬酸的1.5倍。熔点287，沸点290，200以上升华，加热至230时失水而成顺丁烯二酸酐，与水共煮生成DL-苹果酸。可溶于乙醇，微溶于水和乙m，难溶于氯f。3%水溶液的pH为2.0~2.5，有很强的缓冲性能，以保持水溶液的pH维持在3.0左右

富马酸在食品中用于肉制品、鱼肉制品加工等。富马酸可作为酸度调节剂、酸化剂、腌制促进剂、香料使用。富马酸有强缓冲作用，以保持水溶液在pH3.0左右，同时，它有涩味，是酸味强的固体酸之一，吸收率低，有助于延长粉末制品等的保存期。当富马酸变为富马酸钠后，水溶性及风味均更好。

该品作为一种食品添加剂——酸味剂，用于清凉饮料、水果糖、果冻、冰淇淋等，大多与酸味剂柠檬酸并用，反丁烯二酸与氢氧化钠反应制成的单钠盐，也用作酸味调味品，还用作合成树脂、媒染剂的中间体