

乳酸钠（液体）厂家 乳酸钠（液体）用途用量

产品名称	乳酸钠（液体）厂家 乳酸钠（液体）用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	10.00/公斤
规格参数	品牌:乳酸钠（液体）厂家 型号:食品级乳酸钠（液体） 产地:山东乳酸钠（液体）
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

乳酸钠（液体）厂家 乳酸钠（液体）生产厂家 乳酸钠（液体）价格

在冷却状态下于乳酸中加入氢氧化钠进行中和，置低于50 温度下真空浓缩以除去水分80%后，约放置一星期，再用氢氧化钠中和，然后稀释至一定浓度。

质量指标：（Q/ZRP-007-2006）

【适用说明】

1、乳酸钠在食品行业的用途

(1) 可做乳化剂、保湿剂、风味改进剂、品质改进剂、抗氧化增效剂和pH调节剂被广泛应用于肉禽食品加工工业，能增强风味、抑制食物内致病细菌的生长、延长产品货架期；

(2) 乳酸钠作为食品保鲜剂、调味剂、防冻剂、保湿剂等，已在国外部分替代苯甲酸钠作防腐剂应用于食品行业。乳酸钠较苯甲酸钠、柠檬酸钠、山梨酸钠等有不可同比拟的优势。

在肉制品中有如下显著效果：1、延长货架期：可延长30%至，甚至更长；2、抑制食品中致病菌如：HT大肠杆菌、李斯特菌单核增生菌、肉毒梭状芽孢杆菌等的生长，从而增加食品安全性；3、增强与保持肉的风味；4、作为一种盐不仅可减少氯化钠用量，同时乳酸钠对低盐性心脏病病人、高血压病人、肾脏病人来说更具安全性。例如制备具有钾钠平衡的健身盐。

在作为防腐剂使用时和乳酸链球菌素(Nisin)配合使用效果，乳酸钠和乳酸链球菌素在肉制品保鲜中的协同作用。

2、在肉制品中的应用

应用于猪肉、牛羊肉、禽肉、鱼肉等冷却肉（冷鲜肉）、烹调熟肉制品、火腿香肠、熏制品、肉馅料、肉酱卤、午餐肉、酱卤制品等

乳酸钠对肉食品细菌有很强的抑制作用，如乳酸杆菌、大肠杆菌、肉毒杆菌、李斯特单核增生菌、假单胞菌、热杀菌、肠道菌、酵母菌等，通过对食品中致病菌的抑制，能控制细菌病原体及疾病的生长，从而增强食品的安全性，增强、改善、保持肉制品的风味，延长货架期。又因其在原料肉中具有良好的分散性，且对水分有良好的吸附性从而有效防止原料肉的脱水，达到保鲜、保润的作用。还能显著的降低肌肉剪切力，提高肉制品嫩度，从而改善口感。

3、乳酸钠用于禽肉

（1）显著延长产品的保质期。对于乳酸钠而言，保质期的延长来自于其出色的抑菌效果和强烈保水作用（保湿性），这种水合能力锁住了产品中的自由水分并因此而降低了终产品的水活度。与此同时，乳酸钠中存在的乳酸根具有特定的乳酸根离子效应，也可以延缓微生物的生长。

（2）因为对肉制品终产品的颜色没有影响，因此可以代替亚硝酸盐（有分析有一定的致癌性，对其有严格的使用要求）使用。

（3）对于加工型的产品是一种的加工助剂，对于低盐食品尤其如是。

（4）增加产量，降低成本。改善的粘合性可以降低成本，因为可以不使用价格较高的肉原料。提高香肠肉馅类产品的含水量（特别是牛肉香肠），同时具有更的肉质而不会得到口感像橡胶一样的产品。

在禽肉香肠中，改善的水结合能力可以获得更高的产量，改善袋装的烤牛肉的产量。当无需使用酪蛋白酸钠进行脂肪乳化或增加风味时，按一比一的重量代替酪蛋白酸钠。对于块状食品 and 没有特别指明的食品，保水能力和低价格使它比酪蛋白酸钠更具有成本优势。

（5）改善禽肉类产品的肉质。乳酸和乳酸钠是天然存在的润湿剂。禽肉类产品倾向与给人一种较为干涩的口感，只需要在产品中加入水分就能得到柔软、多汁的肉制品。乳酸钠将协助整合产品中天然存在的以及人为添加的汁液，这将在维持预定目标产量的情况下，改善产品的口感。

（6）由于能对肉类中水分的保持起辅助作用，因而改善了产品质地与口感。

7. 中性PH有良好的缓冲性，不仅稳定性极好，而且对感官指标基本没有任何不良影响

4、乳酸钠在香肠加工过程中作为加工助剂

（1）的结合剂——生香肠制品能改善香肠乳化剂的结合，而且不产生污点。可以得到具有异常肉制和口感的终产品。熏制的香肠制品：乳酸钠的吸湿性可以使终产品具有的肉制紧密赶以及被大大改善的口感。

（2）乳化延缓——更易装填，更为统一的质量。

（3）与乳化剂一起使用——防止钝刀片打断乳化过程，当需要在不中断乳化过程的情况下提升乳化温度时，提供了多种选择。

（4）注射混合或搅拌在肉食品加工中的应用，适应于在各类肉制品中添加。

