

食品级苹果酸钠价格

产品名称	食品级苹果酸钠价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	34.00/公斤
规格参数	品牌:苹果酸钠价格 型号:食品级苹果酸钠 产地:山东苹果酸钠
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

苹果酸钠厂家 苹果酸钠生产厂家 苹果酸钠价格

产品简介

苹果酸钠是一种化学物质，分子式是 $C_4H_4O_5Na_2 \cdot H_2O$ 。

苹果酸钠基本信息：

中文别名 DL-苹果酸二钠;马来酸钠;苹果酸二钠

英文名称 Sodium malate

英文别名 MALIC ACID, SODIUM;DI-SODIUM DL-MALATE;DL-HYDROXYSUCCINIC ACID SODIUM;DL-HYDROXYBUTANEDIOIC ACID DISODIUM SALT;DL-MALIC ACID SODIUM;Butanedioic acid, hydroxy-, disodium salt;(s)-(-)-hydroxysuccinic acid disodium salt;(S)-(-)-Hydroxysuccinic acid disodium salt, (S)-(-)-Malic acid disodium salt

分子式： $C_4H_4O_5Na_2 \cdot H_2O$

分子量：196.06

CAS NO. 207511-06-6

产品性状

白色晶体粉末，无臭味咸，易溶于水。

产品用途

可用于食品添加剂，做酸味剂、调节剂、缓冲剂等

果酸钠是一种良好的食品保质剂，在水产品、肉类食品中应用广泛。其在食品中有良好的分散性和持水性，且能降低食品中水分活度，防脱水效果好，和酪蛋白酸钠混用可防油脂脱离，从而减少水产品、肉类食品等的失重、变质。另外，dl-苹果酸钠可增加食品的鲜嫩度，并赋予其良好的口感，此方面的应用在日本较为广泛，目前国内应用也在快速增长。由于dl-苹果酸钠味咸，咸度约为食盐的三分之一，故可以用作食盐的代用品制造无盐酱油，在洋火腿、香肠中添加3则可减少食盐用量1。可增进酵母生长，使用量为培养基总量的0.3。作为缓冲剂可与dl-苹果酸合用于清凉饮料及酸性食品中，对酸味有缓冲作用