

# 常茂苹果酸厂家

产品名称	常茂苹果酸厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	20.00/公斤
规格参数	品牌:常茂苹果酸厂家 型号:食品级苹果酸 含量:99
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

苹果酸厂家 苹果酸生产厂家 苹果酸价格

DL苹果酸在食品、日用化工等部门的用途如下

(1) DL苹果酸在食品工业DL苹果酸用做加工和配置饮料、露酒、果汁，也用于糖果、果酱等的制造，对食品且有抑菌防腐作用。DL苹果酸亦可用于酸乳发酵PH调节，葡萄酒酿造中除酒石酸盐等。

(2) DL苹果酸日用化工工业是良好的络合剂、酯剂，用于牙膏配方、净牙片配合、合成香料配方等，DL苹果酸还可以作为防臭剂和洗涤剂的成分。

适用范围苹果酸应用于

- 1、产饮料（如各种果汁、红酒、果酒、乳酸饮料、酸奶等）；
- 2、冻点心（冰乳脂、果子露等）；
- 3、加工食品（口香糖、软糖、果冻、胶体、果脯、调味酱、食用醋、人造黄油、腌渍品等）；

苹果酸的口感接近天然果汁并具有天然香味。与柠檬酸相比，苹果酸的酸度更大(酸味比柠檬酸强20%)、产生的热量更低、口味更柔和(具有较高的缓冲系数)、滞留时间更长。应用于酒类、饮料、果酱、口香糖等多种食品中，已成为继柠檬酸、乳酸之后用量排第三位的食品酸味剂，是目前世界食品工业中用量\*和发展前景较好的有机酸之一。

产品用途

清凉饮料、粉末饮料、乳酸饮料、乳饮料、果汁饮料中均可添加苹果酸改善其口感和风味。苹果酸常与人工合成的二肽甜味剂阿斯巴甜配合使用，作为软饮料的风味固定剂添加。由于它的酸味刺激效果优于柠檬酸，近几年来苹果酸在食品工业上的应用已逐渐取代柠檬酸。当有一定量的果胶和糖时，酸是凝胶形成的关键条件。苹果酸可以使果胶产生凝胶作用，因此可以用来制作果糕、果冻凝胶态的果酱和果泥等。

(1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。用量0.05%。

(2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感

(3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。

(4) 果汁、酒类等，分散剂。

(5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。

(6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）。