

雪郎富马酸厂家

产品名称	雪郎富马酸厂家
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:雪郎富马酸厂家 型号:食品级富马酸 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

富马酸厂家 富马酸生产厂家 富马酸价格

富马酸为白色颗粒或结晶性粉末，无臭，有特异性酸味，酸味强，约为柠檬酸的1.5倍，熔点286-287℃，200℃以上升华，290℃分解。与水共煮可得苹果酸。相对密度1.635（20℃），微溶于水，不溶于苯，在100g水中的溶解度为：25℃ 0.63g，40℃ 1.07g，60℃ 2.4g，100℃ 9.8g。富马酸的吸湿性很小，且与碳酸氢钠中和所需量极小。3%的水溶液pH值为2.0-2.5。富马酸有水果酸味，酸味较强，约为柠檬酸的1.5倍，故低浓度的富马酸溶液可代替柠檬酸。但由于其微溶于水，一般不单独使用，常与柠檬酸、酒石酸复配使用，能呈现出果实酸味。富马酸有很强的缓冲性能，以保持水溶液的pH值维持在3.0左右（水溶液的pH值为2.25-2.7），这对适宜在pH值3.0左右发挥作用的防腐剂等具有特别重要的意义，故常用其作为复配防腐剂等的主要成分之一。另外它还具有较强的抗氧化能力，以及对油包水型乳化剂起稳定作用。富马酸可做酸度调节剂、酸化剂、抗氧化助剂、腌制促进剂和香料。我国《食品添加剂使用卫生标准规定》（GB 2760-2007）规定：用于碳酸饮料极大使用量为0.3g/kg，果汁饮料、生面湿制品，0.6g/kg；口香糖，8g/kg。各种食品中一般用量：面条，3g/kg；面包、馒头，1g/kg；果酱和果冻，3g/kg；用于清凉饮料、饮料、浓缩果汁、水果罐头等，多与其他有机酸合用。富马酸无色无味，近年来在食品工业开发利用中成为一种食品酸味剂，在国外主要用于食品饮料行业中。因富马酸是一种良好酸味剂，不仅口味纯正，而且酸度是柠檬酸的1.5倍。富马酸用作食品酸味剂时，对抑菌、防腐有功效。