

柠檬酸锌生产厂家

产品名称	柠檬酸锌生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	25.00/kg
规格参数	品牌:柠檬酸锌厂家 型号:柠檬酸锌生产厂家 产地:江苏柠檬酸锌厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

柠檬酸锌厂家,柠檬酸锌生产厂家,柠檬酸锌,柠檬酸锌添加量,柠檬酸锌标准

1.中文名 柠檬酸锌

分子式 $Zn_3(C_6H_5O_7)_2 \cdot 2H_2O$

分子量 610.37

2.白色粉末，无臭无味，微溶于水，能溶于稀矿酸及氢氧化碱

3.柠檬酸主要用作酸味剂、增溶剂、缓冲剂、抗yang化剂、除腥脱臭剂、风味增进剂、胶凝剂、调色剂等。此外，柠檬酸还有抑zhi细jun、护色、改进风味、促进蔗糖转化等作用。柠檬酸还具有螯合作用，能够清除某些有害金属。柠檬酸能够fang止因酶催化和金属催化引起的氧化作用，从而阻止速冻水果变色变味

在食品添加剂方面主要用于碳酸饮料、果汁饮料、乳酸饮料等清凉饮料和腌制品，其需求量受季节气候的变化而有所变化。柠檬酸约占酸味剂总消耗量的2/3。在水果罐头中添加柠檬酸可保持或改进馆藏水果的风味，提高某些酸度较低的水果罐藏时的酸度（降低pH值），减弱微生物的抗热性和yi制其生长，fang止酸度较低的水果罐头常发生的xi菌性胀罐和破坏。在糖果中加入柠檬酸作为酸味剂易于和果味协调。在凝胶食品如果酱、果冻中使用柠檬酸能有效降低果胶负电荷，从而使果胶分子间氢键结合而凝胶。在

加工蔬菜罐头时，一些蔬菜呈碱性反应，用柠檬酸作pH调整剂，不但可以起到调味作用，还可保持其pH质。柠檬酸所具有螯合作用和调节pH值得特性使其在速冻食品的加工中能增加抗氧化剂的性能，抑制酶活性，延长食品保存期

因为柠檬酸有温和爽快的酸味，普遍用于各种饮料、汽水、葡萄酒、糖果、点心、饼干、罐头果汁、乳制品等食品的制造。在所有有机酸的市场中，柠檬酸市场占有率70%以上，调味剂，也可用作食用油的抗氧化剂。