

苹果酸 果汁饮料酸度调节剂 食品级 DL-苹果酸

产品名称	苹果酸 果汁饮料酸度调节剂 食品级 DL-苹果酸
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	级别:食品级 含量:99 用途:酸度调节剂
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

【化学名称】：2-羟基丁二酸【CAS】：617-48-1【化学分子式】：C₄H₆O₅【化学结构式】：【化学分子量】：134.09【物理性状】：白色结晶或结晶状粉末，有较强的吸湿性，易溶于水、乙醇。应用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。腐蚀破坏作用比较弱，相应的牙釉质磨损较小，不损害口腔与牙齿。苹果酸是新一代的食品酸味剂，被生物界和营养界誉为“理想的食品酸味剂”。广泛应用于酒类、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，是目前食品工业中用量发展前景较好的有机酸之一。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，