

# 供应金丹乳酸 保湿调节PH值 化妆品果酸食品级原料乳酸

产品名称	供应金丹乳酸 保湿调节PH值 化妆品果酸食品级原料乳酸
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	13.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:酸度调节剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

【品名】：食品级乳酸

【性状】：无色至淡黄色透明液体

【气味】：无刺激，无异味，具有特征气味

【含量】：>80%

【左旋乳酸占总乳酸含量】：>97%

【灼烧残渣】：<0.1%

【产品介绍】：

主要用于化妆品、食品、饮料行业，也是医药、化工、皮革、印染等行业的原料用作实验试剂、食用香料、防腐剂、增塑剂及粘合剂，也用于制药工业为抗菌增效药乳酸使重要的酸味剂，有特异收敛性酸味。可用于各类食品，按生产需要适量使用。还具有较强的杀菌作用，可防止杂菌的生长。乳酸是重要的酸味剂，有特异收敛性酸味。可用于各类食品，按生产需要适量使用。还具有较强的杀菌作用，可防止杂菌的生长。乳酸是用途很广的有机酸，可用于酿造、医药、皮革、卷烟、化工、食品、印染等各方面。

【作用】：

## 1.乳酸在化妆品中的用途主要是：

1) 由于L-乳酸是皮肤固有天然保湿因子的一部分被广泛用作许多护肤品的滋润剂。L-乳酸是有效的一种AHA且刺激性甚微；2) 由于L-乳酸天然存在于头发中，作用是使头发表面光泽亮丽，因此乳酸常作为各种护发产品的pH调节剂；3) 乳酸可作为保湿剂用于各种浴洗用品中，如沐浴液，条状肥皂和润肤蜜。在液体肥皂，香皂和香波中可作为pH调节剂。此外，乳酸添加在条状肥皂中可减少储藏过程中水分的流失，因而防止肥皂的干裂。

另外，在酿造、食品、医药行业分别有以下作用：

1.酿造工业 酿造工业用的是80%左右的乳酸。加入乳酸可防止杂菌繁殖，促进酵母菌发育、防止酒的混浊并加强酒的风味，也可以提高酒的收率。

### 2.食品工业

食品工业一般使用含量为50%的乳酸。主要使用在乳酸饮料、清凉饮料、糕点、咸菜和酸味剂等方面。

3.医药工业 乳酸可直接配制成药或制成乳酸盐类使用。内服可用于肠内消毒。它还能溶解蛋白质和角质，且对病变组织腐蚀作用特别敏感，因此可用于治疗喉头结核、白喉、狼疮等病。此外，也用于收剑性杀菌方面：含嗽剂、涂布剂、膀胱注入剂、阴道洗净剂。利用乳酸亲水性的特点与难溶于性药物结合，以增加药物的吸收量，防止副作用产生。乳酸也是制作红霉素糖衣的一种原料，故在医药工业上用途较广。

原包装规格：25公斤/桶

保存方法：常温阴凉处避光保存。