

冰醋酸 食醋原料 酸味调节剂 调味料 食品级乙酸

产品名称	冰醋酸 食醋原料 酸味调节剂 调味料 食品级乙酸
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	8.00/千克
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262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

冰醋酸可用作酸度调节剂、酸化剂、腌渍剂、增味剂、香料等。它也是很好的抗微生物剂，这主要归因于其可使pH降低至低于微生物适生长所需的pH。乙酸是我国应用早、使用多的酸味剂，主要用于复合调味料、配制蜡、罐头、干酪、果冻等。用于调味料时，可将乙酸加水稀释至4%~5%溶液后，添加到各种调味料中应用。以食醋作为酸味剂，辅以营养保健品制成的饮料称为第三代饮料。是重要的有机酸之一。主要可用于生产乙酸乙烯、乙酐、乙酸酯和乙酸纤维素等。聚乙酸乙烯酯可用来制备薄膜和粘合剂，也是合成纤维维纶的原料。乙酸纤维苏可制造人造丝和电影胶片。乙酸酯是优良的溶剂，广泛用于油漆工业。乙酸还可用来合成乙酐、丙二酸二乙酯、乙酰乙酸乙酯、卤代乙酸等在染料、照相制造、织物印染和橡胶工业中都有广泛应用。在食品工业中，乙酸用作酸化剂，增香剂和香料。制造食醋时，用水将乙酸稀释至4~5%浓度，添加各种调味剂而得食用醋。作为酸味剂，使用时适当稀释，可用于调饮料、罐头等，如制作蕃茄、芦笋、婴儿食品、沙丁鱼、鲑鱼等罐头，可制作软饮料，冷饮、糖果、焙烤食品、布丁类、胶媒糖、调味品等。乙酸具有防腐剂的作用。1.5%就有明显的抑菌作用。在3%范围以内，可避免霉斑引起的肉色变绿变黑。