

食品级乳酸钠粉末 液体乳酸钠添加量

产品名称	食品级乳酸钠粉末 液体乳酸钠添加量
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	35.00/千克
规格参数	级别:食品级 含量:99 用途:营养强化剂
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

产品名称：乳酸钠产品级别：食品级产品规格：25KG/桶产品性状：乳酸钠为无色或近于无色的糖浆状液体。无气味，易吸潮。1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品等。2、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。

乳酸钠粉为无色或微黄色粉末或固体。是食品添加剂乳酸钠(溶液)含量提高（ 90%）后，经一系列工艺加工制成的乳酸钠固态产品。

产品描述：乳酸钠粉为无色或微黄色粉末或固体。是食品添加剂乳酸钠(溶液)含量提高（ 90%）后，经一系列工艺加工制成的乳酸钠固态产品。

执行标准：GB26687-2011

包装：纸箱包装，每袋净重25kg。

储存：阴凉、干燥、通风处避光存放，避免与有毒、异味、有色粉末混合存放。

主要用途：食品添加剂粉末乳酸钠在食品生产应用中的防腐效力是液体乳酸钠的2 - 5倍。同时具有以下优势：

高效方便、利于使用（能应用于干粉料中，利于使用，解决了液体乳酸钠产品不方便固态产品添加、配伍的不足）；

增强食品风味（粉末乳酸钠不会对食品口感、气味、风味和外观造成不良影响。风味分析结果显示，粉末乳酸钠咸味客观上增强了肉制品的风味）；

肉制品加工过程中减少蒸煮损失，提高出品率（粉末乳酸钠的缓冲特性为保持PH 7的中性环境，使

肉制品减少蒸煮损失)；

防腐效果受PH值限制变小(粉末乳酸钠通过降低产品的水分活度来抑制引起腐败的微生物生长，达到食品的保鲜机能增大，防腐效果受PH值影响的因素降低)；

包装25公斤袋装/桶装；

储存储存在清洁，干燥，密封容器中