

食品级乳酸钙钙质强化剂 白色粉末乳酸钙

产品名称	食品级乳酸钙钙质强化剂 白色粉末乳酸钙
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 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

本品选用优质淀粉为原料，采用生物工程技术，经发酵精制而成。广泛应用于食品、饮料、饲料等行业。钙补充剂。可用作缓冲剂；面团调节剂；酵母食料；固化剂；抗氧化增效剂；抗氧化剂；果蔬护色剂，调味剂，增香剂。

一般是由天然粮食深层发酵产生的左旋乳酸与食用钙盐经过科学手段结合而成。由于左旋乳酸的左旋性与人体普遍生理特征相一致，且溶解性强。进入体内可酸化人体的胃肠道，提高钙的利用率，0~6岁的宝宝都很适合。

性状：

白色至奶白色结晶粉末或颗粒。几乎无臭，无味。略有风化性多可含五个结晶水。

于120℃变为无水物。缓缓溶于冷水，呈透明或微浊的溶液，易溶于热水，水溶液的pH值为6.0~7.0.几乎不溶于乙醇、氯仿。

【产品理化指标】：

外观：粉末疏松、无结块，无肉眼可见杂质。

颜色：具有该产品固有的色泽，且均匀一致

气味：特有气味

溶解度： 98%水分： 6%菌落总数： < 1000沙门氏菌：无大肠杆菌：无

乳酸钙的优势在于溶解度大，在常温下溶解度在5%左右，溶解后呈澄清透明溶液，在热水中溶解迅速，

一般饮品中可以用到乳酸钙。

- 1、用作食品添加剂、儿童营养食品的强化剂，医疗上用于补充钙质。
- 2、乳酸钙是一种很好的食品钙强化剂，吸收效果比无机钙好。可用于婴幼儿食品，使用量为23~46g/kg；在谷类及其制品中为12~24g/kg；在饮料和乳饮料中为3~6g/kg。还作面包发酵粉的膨松剂和缓冲剂。
- 3、用作营养强化剂的钙剂，作面包、糕点等的缓冲剂、膨松剂。也可用于面包、糕点、面食品、市制奶粉、豆腐、豆酱、腌制品等。作为强化剂它与其他钙类容易被吸收。

【用途】

营养增补剂、酸度调节剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂。

广泛应用于食品、饮料等行业，还适用于食品的强化，现在较多的是作为一种强化钙源加入乳制品中。

一、乳酸钙在食品行业的用途

- 1、乳酸钙适于强化各种饮料等，特别提出的是乳酸钙由于溶解性好，容易形成均一的凝胶化，常用作凝胶化剂；
- 2、用作营养强化剂的钙剂，作面包、糕点等的缓冲剂、膨松剂。也可用于面包、糕点、面食品、市制奶粉、豆腐、豆酱、腌制品等。作为强化剂它与其他钙类容易被吸收。

二、乳酸钙在农产品及农业上的用途：

- 1、乳酸钙用于鱼类和禽类养殖增加钙质。
- 2、L-乳酸钙也是饲料添加剂，可增加牛奶产量，降低鸡蛋破壳率，幼畜生长。
- 3、作为钙的强化剂，可用于面包、其他糖食制品、小麦粉、调制奶粉、豆腐、发酵豆腐、腌菜等。