

优质乳酸 金丹 80 (%)

产品名称	优质乳酸 金丹 80 (%)
公司名称	武汉鑫人和化工有限公司
价格	10.00/千克
规格参数	型号:L 品牌:金丹 含量:80 (%)
公司地址	武汉市东西湖区金银潭宏图路38号 (12)
联系电话	85503513 13995574893

产品详情

型号	L	品牌	金丹
含量	80 (%)	有效物质含量	80 (%)
产品规格	25KG/桶	执行标准	GB2023-2003
主要用途	酸味剂	CAS	乳酸
名称	乳酸		

金丹乳酸在食品行业中的应用河南金丹乳酸科技有限公司生产的乳酸是天然存在的化合物，河南金丹乳酸科技有限公司生产的乳酸是利用天然的玉米糖液发酵法生产，使用的菌种是从自然界分离得到非病原菌株，没有经过任何基因修饰，及天然的营养物质并采用纯物理方法进行纯化。乳酸在食品行业中的应用概览：乳酸在食品行业应用作用简介烘焙业a.对生面团的直接酸化作用b.保鲜剂c.发酵促进剂d.提升面包风味，例如使用在大麦面包中饮料业a.使用在葡萄酒和苹果酒中调节酸度b.在酿造过程中的许多工序都可以被用来调节phc.调节软饮料的风味特性水果和蔬菜中a.调节罐装蔬菜的ph,例如:腌黄瓜，橄榄，胡萝卜，洋葱等b.风味提升作用c.发酵控制作用d.抑菌剂奶制品行业a.使用在酸奶干酪，意大利干酪等中直接酸化b.可以对乳酸发酵起到更好的控制作用c.令人愉快的口味（因此可以被使用于人造黄油，黄油，酸奶等中）乳酸是酸奶中的特征之一，它是由牛奶中的乳糖酵解产生。乳酸造成牛奶中酪蛋白的凝聚，同时也会促进酸奶特征风味的形成肉类和家禽使用于控制在屠宰之后动物体的污染，肠衣的制备，猪皮的处理等鱼类和虾类降低ph并起到保鲜作用调料和敷料a.保鲜b.酸化c.风味提升糖果业a.酸性口味b.限制糖转化现象金丹乳酸在啤酒中的应用：在酿造啤酒时,加入适量乳酸既能调整ph值促进糖化,有利于酵母发酵,提高啤酒质量,又能增加啤酒风味,延长保质期。在白酒、清酒和果酒中用于调节ph,防止杂菌生长,增强酸味和清爽口感。金丹乳酸在食品安全和法规方面都值得信赖,因为它对人体和环境都无害。从技术角度来说,在啤酒生产和最终产品中使用金丹乳酸能够有效地改进啤酒的感官特性和稳定性。金丹乳酸在糖果中的应用:金丹缓冲型乳酸产品的主要用途之一是用于透明糖果(硬糖)的配制。总的说来,金丹缓冲型乳酸可以替代柠檬酸起到限制糖转化现象,而这是造成糖果不透明的主要原因。糖转化是指蔗糖水解生成葡萄糖和果糖的过程,这一名称的由来是由于蔗糖的旋光性由(+)右旋变为(-)左旋。糖转化主要取决于ph值,只会部分发生,但足以限制蔗糖产生结晶。当转化的蔗糖太多的时候,果糖的浓度将会大大增加,糖果很容易吸收空气中的水汽,结果造成糖果粘手,而且消费者也不会喜欢这种产品。金丹缓冲型乳酸的另一个优越之处是其中所含的乳酸钠在溶液中不会沉淀,因而保证了在最终产品中不会含有结晶体。在海鲜和鱼肉制品中的

应用:金丹乳酸钠和金丹乳酸可以作为抑菌剂被用于鱼类以及海鲜产业中。它们能抑制病原微生物和非病原微生物的生长,例如李斯特单胞菌,假单胞菌和梭菌等。微生物受到的抑制是由于水活度的降低以及乳酸根离子的效应可以阻碍微生物的生长。乳酸钠在肉制品加工中的应用:乳酸钠被广泛用于肉类、禽类和海鲜类产品的加工,可延长产品货架期、增强风味并能抑制致病细菌的生长。乳酸钠主要通过抑制食品中的致病菌来增加食品的安全性;近而使生产周期延长和退货率降低,从而使得生产商的成本降低。使用乳酸钠可以减少na用量,增加与保持肉的风味,在储存过程中,金丹乳酸钠能使产品继续保持新鲜的肉味。腌制品乳酸可以调节ph值,从而能够控制发酵并抑制病原微生物的生长,有效防止在盐水中腌制的萝卜、白菜、黄瓜、洋葱和其它蔬菜的腐败变质,确保产品的稳定性并使口味得以改善。