

## 优势优质一级代理DL-苹果酸一手代理的！好价格呀

产品名称	优势优质一级代理DL-苹果酸一手代理的！好价格呀
公司名称	广州市万营鸿化工有限公司
价格	16000.00/吨
规格参数	
公司地址	广州市天河区圃兴路51、53、55号E21房
联系电话	13418185630

## 产品详情

【产品名称】：DL-苹果酸

【化学名称】：2-羟基丁二酸

【CAS】：617-48-1

【化学分子式】：C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>5</sub>

【化学结构式】：

【化学分子量】：134.09

【物理性状】：白色结晶或结晶状粉末，有较强的吸湿性，易溶于水、乙醇。

## 产品详细信息

【产品含量(以C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>5</sub>计)】：  
99.0 ~ 100.5%

【富马酸含量】：  
1.00%

【马来酸含量】：  
0.05%

【重金属(以Pb计)含量】：  
10ppm

【砷(As)含量】：  
2ppm

【灼烧残渣】：  
0.10%

【水不溶物】：  
0.10%

【比旋光度[ $D$ ]<sub>20</sub>】：  
-0.10 ~ +0.10 °

【熔程】：  
127 ~ 132

【包装】：25kg/纸袋

【贮存】：避光、密闭、干燥阴凉处贮存。

【声明】：以上数据为一般性说明，不作为合同或订单的约束条件。

## 应用

苹果酸的口感接近天然果汁并具有天然香味。与柠檬酸相比，苹果酸的酸度更大(酸味比柠檬酸强20%)、产生的热量更低、口味更柔和(具有较高的缓冲系数)、滞留时间更长。腐蚀破坏作用比较弱，相应的牙釉质磨损较小，不损害口腔与牙齿。苹果酸是新一代的食品酸味剂，被生物界和营养界誉为“最理想的食品酸味剂”。广泛应用于酒类、饮料、果酱、口香糖等多种食品中，已成为继柠檬酸、乳酸之后用量排第三位的食品酸味剂，是目前世界食品工业中用量最大和发展前景较好的有机酸之一。

清凉饮料、粉末饮料、乳酸饮料、乳饮料、果汁饮料中均可添加苹果酸改善其口感和风味。苹果酸常与人工合成的二肽甜味剂阿斯巴甜配合使用，作为软饮料的风味固定剂添加。由于它的酸味刺激效果优于柠檬酸，近几年来苹果酸在食品工业上的应用已逐渐取代柠檬酸。当有一定量的果胶和糖时，酸是凝胶形成的关键条件。苹果酸可以使果胶产生凝胶作用，因此可以用来制作果糕、果冻凝胶态的果酱和果泥等。

苹果酸中含有天然的润肤成分，能够很容易地溶解粘结在干燥鳞片状死细胞之间的“胶粘物”，从而可以清除皮肤表面皱纹，使皮肤变得嫩白、光洁而有弹性，因此在化妆品配方中备受青睐。

苹果酸可用作除垢剂、荧光增白剂的合成原料之一。用苹果酸生产的聚酯和醇酸树脂是一类具有特殊用途的塑料。苹果酸还可以作为工业清洗剂、树脂固化剂、合成材料增塑剂、饲料添加剂等。

广州市万营鸿化工有限公司：<http://gdbjie.cn.alibaba.com/>