

DL-苹果酸（国海）

产品名称	DL-苹果酸（国海）
公司名称	深圳市美多实业有限公司
价格	18.00/KG
规格参数	
公司地址	深圳市罗湖区田贝一路
联系电话	0755-25633160 13714468913

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】：c4h6o5

【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c4h6o5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]₂₀】：
-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。