

乳酸钠厂家乳酸钠添加量

产品名称	乳酸钠厂家乳酸钠添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	20.00/千克
规格参数	品牌:乳酸钠厂家 型号:食品级乳酸钠 产地:生产乳酸钠厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 13338976321

产品详情

乳酸钠，乳酸钠厂家，乳酸钠生产厂家，乳酸钠添加量，乳酸钠使用方法

乳酸钠是由粮食发酵制得的乳酸经中和反应后净化提纯而得，所以它是一种纯防腐剂，对人体是有益无害的。早被美国的食物与药品管理局(FDA)批准为安全无毒的食品添加剂。

性质：乳酸钠为白色粉末或无色或微黄色透明浆状液体，有很强的吸水能力，无臭或略有特殊气味，略有咸苦味。混溶与水、乙醇、甘油。

乳酸钠的防腐特点及使用效果：

乳酸钠作为防腐保鲜剂、保温剂、抗氧化增效剂、风味增效剂已被广泛应用于肉制品中。乳酸钠能有效的抑杀引起食品腐败的许多革兰氏细菌，如：李斯特菌、金黄色葡萄球菌、肉毒梭菌及腐败微生物等，它的防腐效果是很明显的。与山梨酸钾比较能够延长2-3倍的货架期。有强吸湿性，溶于水及乙醇等，能与各种食品添加剂充分混合。在食品加工时，它能保持住肉食品的水分，不会增加成本，而且还能使产品保持湿润。由于乳酸钠本身有一种特殊的淡香味，所以会增强肉制品的口感和香味。由于乳酸钠是在120-130 高温中生产，所以它本身具有耐高温性，不会在高温蒸煮中使其效果降低。

食品领域

(1) 可做**乳化剂**、**保湿剂**

、风味改进剂、品质改进剂、抗氧化增效剂和pH调节剂被广泛应用于肉禽食品加工业，能增强风味、抑制食物内致病细菌的生长、延长产品货架期；

(2) 乳酸钠作为食品**保鲜剂**、**调味剂**、**防冻剂**

、保湿剂等，已在国外部

分替代苯甲酸钠作防腐剂应用于食品行业。乳酸钠

较**苯甲酸钠**、**柠檬酸钠**、**山梨酸钠**

等有不可同比拟的优势。特别在肉制品中有如下显著效果：1、延长货架期:可延长30%至，甚至更长；2、抑制食品中致病菌如:HT大肠杆菌、李斯特菌单核增生菌、肉毒梭状芽苞杆菌等的生长，从而增加食品安全性；3、增强与保持肉的风味；4、作为一种盐不仅可减少氯化钠用量，同时乳酸钠对低盐性心脏病、高血压病人、肾脏病人来说更具安全性。

(3) 乳酸钠不仅是一种无毒无害的生物防腐剂，同时乳酸钠的添加可以改善肉及肉制品的嫩度、风味、颜色、质构等，大量文献表明乳酸钠和其他防腐剂或外界物理作用联用对肉及肉制品防腐保鲜效果更好。原因如下：一是乳酸钠只对革兰氏阴性菌有抑制作用，对革兰氏阳性菌无效，将乳酸钠和其他对革兰氏阳性菌有较强抑制效果的防腐剂（如Nisin）联用，发挥多种防腐剂的互补增效作用，可以扩大防腐剂的抑菌谱，获得十分理想的防腐保鲜效果；二是乳酸钠单独使用时所需浓度较高，但是高浓度的乳酸钠会影响猪肉中蛋白质的表达和稳定性，将乳酸钠与其他具有协同作用的防腐剂、外界物理作用联用，既可以减少单一防腐剂的用量，防止蛋白质变性，还可以有更广的抑菌谱及抑菌强度，能够更长地延长其货架期。

日化领域

乳酸和乳酸盐，是人体皮肤和头发的天然组分，具有独特的pH调节和保湿功能，被广泛应用于多种日化产品中，如洗浴产品、皮肤护理产品、头发护理产品和口腔护理产品等。

(1) 护肤品：乳酸钠是**天然保湿因子**

，人的皮肤角质层中四分之一的成分为乳酸钠。乳酸钠用于化妆品中能与别的化学成份形成水化膜而防止皮肤水分挥发，使皮肤处于轻松湿润状态，防止皱纹产生，被广泛用作护肤品的滋润剂。L-乳酸盐可作为新一代皮肤增白剂，当与其它皮肤增白剂结合使用时会产生协同效果。

(2) 肥皂和沐浴液：乳酸钠可作为保湿剂用于各种浴洗用品中，如沐浴液，条状肥皂和润肤蜜。在液体肥皂，香皂和香波中可作为pH调节剂。此外，添加在条状肥皂中可减少储藏过程中水分的流失，因而防止肥皂的干裂。

(3) 口腔护理用品：溶解度高、口味适中使乳酸钙成为可用于口腔护理产品的一种非常合适的钙源，使牙齿健康的同时，还具有抗牙垢作用，被广泛地用作抗牙垢因子；乳酸铝的止血特性对牙龈和口腔粘膜有很积极的作用；乳酸锌稳定性好，易溶于水，无涩味，与氟化物离子相容不产生氟化锌沉淀，可有效抑制龋齿，祛除牙斑，作为抗牙垢剂被广泛用牙膏，漱口水等。

(4) 护发产品：乳酸是头发的天然组分，在头发护理产品中可作为pH调节剂，因其比其它pH调节剂更温和，可将pH调到弱酸性，使发质得到改善，更易梳理。