

# 葡萄糖酸内酯

产品名称	葡萄糖酸内酯
公司名称	郑州龙和化工有限公司
价格	26.00/千克
规格参数	
公司地址	郑州市二七区航海东路1356号
联系电话	86-037167868825/67868823/53754656 13526598696

## 产品详情

分子式：C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>O<sub>6</sub> CAS：90-80-2 分子量：178.14

本品在105℃干燥2h后定量，含葡萄糖酸内酯（C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>O<sub>6</sub>）99%以上。1. 性状：

本品为白色结晶或结晶性粉末，有时略微有些臭味。味道开始甜，后来呈略微酸味。

俗称：内酯，是一种用途十分广泛的食物添加剂。传统的豆腐是用石膏和卤水点成的，现代科学下已经发明了比石膏和卤水更好的产品——葡萄糖酸内酯。用它点出的豆腐更加细嫩，味道和营养价值也更高，大家在超市见到的内酯豆腐就是用它点成的。它一般是白色晶体或结晶粉末。几乎无臭。味先甜后酸。约于153℃分解。易溶于水，在水溶液中缓慢水解形成葡萄糖酸及其内酯和内酯的平衡状态。稍溶于乙醇。

2.用途:调味剂、豆腐凝固剂、PH降低剂及膨松剂的原料。加于牛乳中可防止生成乳石。酿酒业可作啤酒石的防止剂。加于牙膏中有助于清除牙垢 3.添加量：蛋白凝固保鲜

豆腐，豆腐花：500克豆浆加入内酯1.25-1.3克 奶酪牛奶重量的0.25-0.3% 面包蛋糕蓬松

内酯和小苏打（2：1）按面粉重量的2.5% 畜禽产品助色防腐 0.25-0.3%比例 鱼虾保鲜 最大使用量0.1g/kg

香肠鱼糜 最大使用量3.0g/kg 饮料调味产气 内酯和小苏打（2：1）适量加入