

乳酸厂家 乳酸粉添加量

产品名称	乳酸厂家 乳酸粉添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	9.00/千克
规格参数	品牌:乳酸厂家 型号:食品级乳酸 产地:生产乳酸厂家
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

乳酸厂家，乳酸生产厂家，乳酸，乳酸价格，乳酸报价

乳酸(IUPAC学名:2-羟基丙酸)是一种化合物,它在多种生物化学过程中起作用。它是一种羧酸,分子式是C₃H₆O₃。它是一个含有羟基的羧酸,因此是一个 α-羟酸(AHA)。在水溶液中它的羧基释放出一个质子,而产生乳酸根离子CH₃CHOHCOO⁻。在发酵过程中乳酸脱氢酶将丙酮酸转换为左旋乳酸。在一般的和运动中乳酸不断被产生,但是其浓度一般不会上升。

在发酵过程中乳酸脱氢酶将丙酮酸转换为左旋乳酸。在一般的

这个过程的意义在于重建糖酵解所需要的烟酰胺腺嘌呤二核苷酸(NAD⁺)来保持三磷酸腺苷的合成。在氧气充足的肌肉细胞中乳酸可以被氧化为丙酮酸,然后直接用来作为三羧酸循环的燃料。它也可以在*内糖异生的过程中通过科里布斯循环转化为葡萄糖。乳杆菌属的细菌也可以进行乳酸发酵。这些细菌可以生活在口内,它们产生的乳酸是导致的原因。在医学里乳酸常被用在乳酸林格氏液中。这是一种与人的血液等张的氯化钠、氯化钾和乳酸在蒸馏水中的溶液。在损伤、手术或后常使用乳酸林格氏液来补充

和运动中乳酸不断被产生,但是其浓度一般不会上升。只有在乳酸产生过程加快,乳酸无法被及时运走时其浓度才会提高。乳酸运输速度由一系列因素影响,其中包括单羧基转运体、乳酸脱氢酶的浓度和异构体形式、组织的氧化能力。一般来说血液中的乳酸浓度在不运动时为1-2mmol/L,在强烈运动时可以上升到20mmol/L。

一般来说当组织的能量无法通过有氧呼吸得以满足,组织无法获得足够的氧或者无法足够快地处理氧的情况下乳酸的浓度会上升。在这种情况下丙酮酸脱氢酶无法及时将丙酮酸转换为乙酰辅酶A,丙酮酸开始堆积。在这种情况下假如乳酸脱氢酶不将丙酮酸还原为乳酸的话糖酵解过程和三磷酸腺苷的合成会受到抑制。产生乳酸的过程为:丙酮酸+NADH+H⁺ 乳酸+NAD⁺+2H⁺

1) 乳酸有很强的防腐保鲜功效,可用在果酒、饮料、肉类、食品、糕点制作、蔬菜(橄榄、小黄瓜、珍珠洋葱)腌制以及罐头加工、粮食加工、水果的贮藏,具有调节 pH 值、抑菌、延长保质期、调味、保持食品色泽、提高产品质量等作用;[1]

2) 调味料方面,乳酸独特的酸味可增加食物的美味,在色拉、酱油、醋等调味品中加入一定量的乳酸,可保持产品中的微生物的稳定性、安全性,同时使口味更加温和;

3) 由于乳酸的酸味温和适中,还可作为精心调配的软饮料和果汁的*酸味剂;

4) 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;5.缓冲型乳酸可应用于硬糖,水果糖及其它糖果产品中,酸味适中且糖转化率低。乳酸粉可用于各类糖果的上粉,作为粉状的酸味剂;

5) 天然乳酸是乳制品中的天然固有成分,它有着乳制品的口味和良好的抗微生物作用,已广泛用于调配型酸奶奶酪、冰淇淋等食品中,成为倍受青睐的乳制品酸味剂;

6) 乳酸粉末是用于生产荞头的直接酸味调节剂。乳酸是一种天然发酵酸,因此可令面包具有独特口味;乳酸作为天然的酸味调节剂,在面包、蛋糕、饼干等焙烤食品用于调味和抑菌作用,并能改进食品的品质,保持色泽,延长保质期。