

吉业升供应酒石酸钠 含量99.5% cas868-18-8 酸味调整剂

产品名称	吉业升供应酒石酸钠 含量99.5% cas868-18-8 酸味调整剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	发货地:湖北武汉 含量:99.5% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

酒石酸钠

规格：99.5%

包装：25kg/包

CAS：868-18-8

分子式：C₄H₆O₆ · 2Na

分子量：230.08

中文名称：酒石酸钠

2,3-二羟基丁二酸钠

英文名称：Sodium tartrate

bisodium tartrate

性质描述：透明棱柱状结晶或白色结晶性粉末。无臭。有咸味。空气中略有吸湿性。溶于水(1g/3mL)，水溶液具有左旋性，呈中性，5%水溶液的pH值7~9。不溶于、**。120 时失去结晶水，再加热则分解。灼烧时散发出糖燃烧的气味，其残渣(灰分)呈强碱性，遇酸产生泡沫。

生产方法：加热溶解于水中的DL-酒石酸，用纯碱或氢氧化钠中和、浓缩后结晶而得，或用使其结晶析出。

质量标准：

含量 99.0% (以干基计)

砷 0.0003% (以As₂O₃计)

重金属 0.001% (以Pb计)

草酸盐 合格

用途：1.用钒的微量分析测定，卡尔费休试剂的标定，并用作掩蔽剂，络合剂，生化试剂，可胃酸过多。

2.螯合剂、酸味调整剂、缓冲剂、乳化盐、抗氧化剂、抗氧化增效剂。

3.用于清凉饮料、清酒等的呈(调)味剂。与酒石酸合用可使酒石酸的酸味柔和。也用于油脂、果酱、果冻、人造奶油、肉类制品和香肠。EEC用于糖果、果酱、果冻、汽酒。