

# 乳酸钠厂家 食品级饲料级乳酸钠

产品名称	乳酸钠厂家 食品级饲料级乳酸钠
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	30.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

食品级乳酸钠厂家 乳酸钠生产厂家 乳酸钠用途 乳酸钠粉末 乳酸钠液体 乳酸钠作用

乳酸钠简介：

乳酸钠厂家,乳酸钠生产厂家,乳酸钠,乳酸钠报价,乳酸钠价格,乳酸钠添加量

### 一、产品简介

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倍的架期。乳酸钠为无色或淡黄色粘稠液体,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。

### 二、产品性状

外观性状:乳酸钠为无色或近于无色的糖浆状液体。无气味,易吸潮。

溶解性:冷水中可以任意比例互溶,沸水中溶解度为33.3g/100g水,其水溶液呈中性,与乙醇任意比例互溶。

### 三、产品用途

- 1、增强面团的弹性,韧性和持气性,增大面包、馒头的体积,改善组织结构。
- 2、使面条、方便面的表面更光滑,断条率低,耐泡耐煮,更有嚼劲。
- 3、使饼干容易脱模,外观整齐,层次清晰,口感酥脆。
- 4、可与直链淀粉相互作用,延缓和防止食品老化,延长保鲜时间。
- 5、用于植脂末、人造奶油、乳制品、肉制品中,提高其乳化稳定性及应用性能。
- 6、提高速冻食品的质量,改善组织结构,避免表面开裂,防止馅料漏出。