

重庆冠兴化工有限公司 一水柠檬酸批发 黔东南柠檬酸批发

产品名称	重庆冠兴化工有限公司 一水柠檬酸批发 黔东南柠檬酸批发
公司名称	重庆冠兴化工有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆南岸区辅仁路4号
联系电话	13368366768 13368366768

产品详情

柠檬酸的存放注意事项包括：

保存于干燥、阴凉、通风的库房，远离火种、高温处。不能用铁质、钢质容器来盛放柠檬酸，其溶液也不宜长时间放在金属容器中。

注意防潮，避免与大量水接触。远离氧化剂，碱液，氨水等物质。

要用清洁的塑料袋或纸箱包装，内衬无毒的聚乙烯塑料袋，每袋装5公斤，扎紧袋口，放置在干燥处。

贴上标签，写明产品名称、规格、型号、净重、生产日期等。

总之，柠檬酸的存放环境需要干燥、阴凉、通风，避免接触水分和氧化剂、碱液、氨水等物质，并用清洁的塑料袋或纸箱包装，贴上标签，写明产品名称、规格、型号、净重、生产日期等。同时需要注意保存于远离火种、高温处的库房，不能用铁质、钢质容器来盛放柠檬酸，其溶液也不宜长时间放在金属容器中。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：重庆冠兴化工有限公司

柠檬酸用途：

重庆柠檬酸用途介绍：

柠檬酸在食品添加剂方面主要用于碳酸饮料、果汁饮料、乳酸饮料等清凉饮料和腌制品，其需求量受季节气候的变化而有所变化。柠檬酸约占酸味剂总消耗量的2/3。在水果罐头中添加柠檬酸可保持或改进馆藏水果的风味，提高某些酸度较低的水果罐藏时的酸度（降低pH值），减弱微生物的抗热性和抑制其生长，防止酸度较低的水果罐头常发生的细菌胀罐和破坏。在糖果中加入柠檬酸作为酸味剂易于和果味协调。在凝胶食品如果酱、果冻中使用柠檬酸能有效降低果胶负电荷，从而使果胶分子间氢键结合而凝胶。在加工蔬菜罐头时，一些蔬菜呈碱性反应，一水柠檬酸批发，用柠檬酸作pH调整剂，不但可以起到调味作用，还可保持其品质。柠檬酸所具有螯合作用和调节pH值得特性使其在速冻食品的加工中能增加氧剂的性能，抑制酶活性，延长食品保存期。

1.物理性质

在室温下，柠檬酸为无色半透明晶体或白色颗粒或白色结晶性粉末，无臭、味极酸，在潮湿的空气中微有潮解性。

柠檬酸结晶形态因结晶条件不同而不同，有无水柠檬酸 $C_6H_8O_7$ 也有含结晶水的柠檬酸 $2C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ 、 $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ 或 $C_6H_8O_7 \cdot 2H_2O$ 。

2.化学性质

从结构上讲柠檬酸是一种三羧酸类化合物，并因此而与其他羧酸有相似的物理和化学性质。

柠檬酸结构式

它会分解产生二氧化碳和水，一水柠檬酸批发，剩余一些白色晶体。柠檬酸是一种较强的有机酸，有3个 H^+ 可以电离；加热可以分解成多种产物，与酸、碱、甘油等发生反应。

柠檬酸一水化合物在干燥空气中或加热至约40度时，失去结晶水，在湿空气中有轻微潮解，稀的柠檬酸水溶液可在静置时发酵。所以固体一水化合物或无水物，应贮藏于气密容器内，置阴凉干燥处保存。

虽然柠檬酸对人体无直接危害，但它可以促进体内钙的排泄和沉积，如长期食用含柠檬酸的食品，有可能导致低钙血症。儿童表现有神经系统不稳定、易兴奋、植物神经紊乱；大人则为手足抽搐、肌肉痉挛，黔东南柠檬酸批发，感觉异常，及消化道症状等。

基于柠檬酸对钙的代谢可产生的影响，一水柠檬酸批发，经常食用罐头、饮料、果酱、酸味糖果的人们，特别是孩子，要注意补钙，多喝生奶、鱼头、鱼骨汤、吃些小虾皮等，以免导致血钙不足而影响健康。