

重庆冠兴化工 一水柠檬酸供应 内江柠檬酸供应

产品名称	重庆冠兴化工 一水柠檬酸供应 内江柠檬酸供应
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

关于柠檬酸的一些工业危险

柠檬酸工业危险

柠檬酸具刺激作用。在工业使用中，内江柠檬酸供应，接触者可能引起疹子。

燃爆危险：

柠檬酸可燃。粉体与空气可形成炸性混合物，遇明火、高热或与氧化剂接触，有引起燃烧爆的危险。

常饮酸牛奶：酸奶中含有的乳酸及其它一些有机酸如柠檬酸、葡配合酸等，一水柠檬酸供应，其稀释液还具有明显的杀菌和防腐作用，被誉为粘膜组织的“清洗剂”，它有助于软化皮肤的粘性表层，去掉死去的旧细胞，在此过程中，纹皱也随之消除了。

吃水果减肥，是不少女性较喜欢使用的方法之一。每100克柠檬中只含24卡路里热量。柠檬中的柠檬酸能促进热量代谢，而且它的维生素C含量是水果中的，美白效果好，一水柠檬酸供应，热量又低，爱美想瘦的女性可适量食用，但避免空腹吃。其它如荔枝，桔子，葡萄等都是富含柠檬酸的佳品。

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

柠檬酸在食品工业的应用

柠檬酸被称为食用酸味剂，我国GB2760—1996规定为允许使用的食品用酸度调节剂。在食品工业上极广泛地用作酸味剂、增溶剂、缓冲剂、抗化剂、除腥脱臭剂、螯合剂等，其具体用途，不胜枚举。

1. 饮料

据国内外统计，饮料工业消耗柠檬酸占总柠檬酸生产总量的75%~80%。柠檬酸是果汁天然成分之一，不仅能赋予水果风味而且还有增溶、缓冲、抗化等作用，使饮料中糖、香精、色素等成分交融协调，形成调和口味和香气，能增加抗微生物防腐效果。所以，很广泛地用于配制各种水果型软饮料，例如水果型汽水一般加酸量在0.10%~0.25%之间。对于不充CO₂的饮料，例如水、果汁、糖、酸、色素、香精混合物，柠檬酸用来调节pH到一定酸度，使产品滴定酸度在0.25%~0.40%之间。对于果肉型固体饮料粉，柠檬酸添加量可增至1.5%~5.0%。近年来随着城乡人民生活水平不断提高，各种饮料需求量大增加，可以预测今后饮料工业柠檬酸用量将大幅增加。

2. 果酱与果冻

柠檬酸在果酱与果冻中的作用与在饮料中相类似，主要调节产品pH和赋予产品酸味，一水柠檬酸供应，pH必须调节到较适于果胶凝结的很窄的范围内。按所使用的果胶的不同类型，可限制pH在3.0~3.4之间。在果酱生产中可改进风味和防止蔗糖结晶析出发砂的缺陷。

3. 糖果

柠檬酸加到糖果中可增加酸味并防止各种成分氧化以及蔗糖结晶析出。一般酸味糖果可含2%柠檬酸。煮糖后，在糖膏冷却过程中将柠檬酸和色素、香精等一并加入。果胶软糖等生产中柠檬酸能调节酸味和增强凝胶强度。无水柠檬酸用于口香糖和粉末食品。

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，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。