

遵义一水柠檬酸经销商了解更多“本信息长期有效”

产品名称	遵义一水柠檬酸经销商了解更多“本信息长期有效”
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

冷冻食品

柠檬酸具有螯合及调节pH的特点，一水柠檬酸经销商，可以加强抗氧化剂和使酶失活，能较可靠地保证冷冻食品的稳定性。

柠檬酸单独或与异抗坏血酸结合使用，有助于延长冷冻鱼和贝类的保存期，它可以使那些能引起鱼类腐蚀和贝类变质的酶系失活并螯合微量元素。海鲜品冷冻前一般要浸泡在0.25%柠檬酸和0.2%异抗坏血酸溶液中，有利于保鲜冷藏。对于鲜猪肉保鲜、防止腐蚀也有效果。

柠檬酸也能抑制冷冻水果颜色和香气变坏，这也是抑制水果内酶系和防止微量元素氧化的表现，例如：0.1%~0.3%柠檬酸与0.001%~0.002%异抗坏血酸配合是有效的。

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

(1) 原料的处理

根据发酵的要求，对薯干原料，采用直接粉碎、磨粉、调浆、液化、连续灭菌的处理方法；以薯干原料生产时，根据我国薯干粗料的特征，发酵工艺要求将薯干从运至备料车间，经过磁选装置除去原料中含铁杂质，以保护设备。

（2）发酵工序

由备料车间提供的经连续灭菌并冷却的料液，通过灭菌管道泵入已空灭菌待料的发酵罐，通过差压法或零磅火焰倒种法，接入已培养好的柠檬酸，在通风、搅拌情况下，进行发酵或培养。

（3）醪液处理工序

柠檬酸发酵完成后，应即时进行热处理，以灭活发酵，絮凝蛋白、提高收率，为提高设备利用率，增设醪液贮罐，通过热交换器，及时将醪液加热至80℃后进入醪液热贮罐，再经泵压入过滤机，除掉固形物及菌体残渣，将清醪液泵入下道工序。

（4）提取工序

由压滤工段送来的柠檬酸清醪液泵入中和罐，在80℃下进行中和。碳酸钙经密闭的输送机送入车间，经无级调速下料螺旋分散投入中和罐，以防止局部浓度过高，使中和沉淀反应均匀，经终点检测合格后，将柠檬酸钙悬浮液排入带式过滤机中，将固体柠檬酸钙从悬浮液中分离出来，为满足玉米原料及薯干原料生产工艺的双重要求，中和带式过滤机用特定的加长、强洗型，生产原料操作灵活，以确保粗原料生产时的中和洗糖要求及成品的指标控制，又热水或酸解液调浆，由酸碱站泵入，再计量到酸碱桶中与柠檬酸钙在80℃下生成硫酸钙与柠檬酸的悬浊液送入酸解带式过滤机进行过滤，清洗液即酸解液收集用于调浆，硫酸钙运至渣场综合利用，柠檬酸酸解送至精制工段。

柠檬酸是一种重要的有机酸，又名枸橼酸，无色晶体，常含一分子结晶水，无臭，有很强的酸味，易溶于水。其钙盐在冷水中比热水中易溶解，此性质常用来鉴定和分离柠檬酸。下面我们具体来看看它的作用有哪些？

祛痰

更鲜为人知的，是柠檬也能祛痰，且祛痰功效比橙和柑还要强。将柠檬汁加暖水和盐，饮之可将喉咙积聚的浓痰顺利咳出，十分灵验。感冒初起时，不妨用柠檬加蜜糖冲水饮，可以纾缓喉痛、减少喉咙干涸不适。

高等生物体内转化

柠檬酸是生理学中将脂肪、蛋白质和糖转化为二氧化碳的过程中的重要化合物。这些化学反应是几乎所有代谢的反应，并且为高等生物提供能量。这一系列反应称作“柠檬酸循环”、“三羧酸循环”或“克氏循环”。

柠檬酸的化学加工

柠檬酸另一个主要用途是深加工，这是一个丰富的产业链。

保养身体

每天早上在还没有进任何食物前喝一杯柠檬水，可以加强肠胃蠕动、排出体内、达到美容的功效，也可以去除口腔异味，消除。每早一杯热柠水，还可以使眼睛更有神、皮肤更红润。如果在水中多加一些柠檬汁，还会起到清除体内垃圾的作用。

柠檬酸的提取

柠檬酸生产有两条途径，一条是以淀粉及糖类为原料，用微生物发酵方法来制取；另一条是从含酸分丰富的原料中提取，特别是在果品加工中进行综合利用如制梅胚后排出的咸酸汁液，其含酸量可达4—5%，制柑橘胚后排出的咸酸汁液都是提取柠檬酸很好原料。