

一水柠檬酸用途 柠檬酸用途 重庆冠兴化工

产品名称	一水柠檬酸用途 柠檬酸用途 重庆冠兴化工
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

柠檬酸在食品中的应用之一介绍

冷冻食品

柠檬酸具有螯合及调节pH的特点，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和。

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

柠檬酸在水果罐头行业的作用主要有以下几点：

保持或改善水果的品质：柠檬酸可以防止水果变色和变软，保持水果的新鲜和口感。**增强水果的酸度：**添加柠檬酸可以增加水果的酸度，使其更加适口。

防止细菌滋生：柠檬酸可以抑制细菌的生长，防止罐头食品的变质和。

增加罐头的保存时间：添加柠檬酸可以延长罐头食品的保存时间，提高产品的货架寿命。总之，柠檬酸在水果罐头行业中被广泛使用，一水柠檬酸用途，主要起到保持或改善水果品质、增强水果酸度、防止细菌滋生和延长罐头保存时间等作用。

柠檬酸工业危险

柠檬酸具刺激作用。在工业使用中，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，一水柠檬酸用途，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，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，柠檬酸用途，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，热量又低，爱美想瘦的女性可适量食用，一水柠檬酸用途，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。