

## L-乳酸钙厂家 含量99% 食品膨松剂 营养强化剂

产品名称	L-乳酸钙厂家 含量99% 食品膨松剂 营养强化剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	发货地:湖北武汉 含量:99% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

### 产品详情

**产品性状：** 白色晶状粉末，无异味，溶解度于乳酸钙，不溶于无机溶剂，L-乳酸钙为左旋乳酸钙,溶于水(溶解性比乳酸钙好)。没有DL-乳酸钙的发酵酸臭味，较之DL-乳酸钙相比有更大的使用价值。

**适用范围：** L-乳酸钙主要用于食品添加剂，面包、糕点等缓冲剂、膨松剂，补钙剂。应用于食品、饮料等行业。作为营养强化剂添加量根据GB14880-94及GB2760要求。

L-乳酸钙也是饲料添加剂，可牛奶产量，用途：营养增补剂、酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂。：1、依据GB2760、GB14880-94和ADI标准2、FAO/WHO(1984)果酱和果冻，橘皮果冻，使PH值保持在2.8~3.5，200 mg/kg(以Ca计);番茄罐头，800 mg/kg(丁状或片状)，450 mg/kg(整装)(以Ca计);葡萄柚、青豆、草莓、水果色拉等罐头350 mg/kg(以Ca计)，酸黄瓜250 mg/kg;冷饮、食用酪蛋白酸盐，按GMP。3、作为钙的强化剂，可用于面包、其他糖食制品、小麦粉、调制奶粉、豆腐、发酵豆腐、腌菜等。