

酒石酸 食品级 厂家新报价

产品名称	酒石酸 食品级 厂家新报价
公司名称	郑州冠荣食品科技有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市二七区大学路14号1号楼5层东半部506房
联系电话	0371-55903856 13598809205

产品详情

酒石酸是一种羧酸，存在于多种植物中，如葡萄和酸角、甜角，也是葡萄酒中主要的有机酸之一。作为食品中添加的抗氧化剂，可以使食物具有酸味。酒石酸最大的用途是饮料添加剂。也是药物工业原料。在制镜工业中，酒石酸是一个重要的助剂和还原剂，可以控制银镜的形成速度，获得非常均一的镀层。

异构体及性能：酒石酸分子中有两个不对称碳原子，故有3种光学异构体，即左旋酒石酸或l-酒石酸、右旋酒石酸或d-酒石酸、内消旋酒石酸。等量的左旋酒石酸与右旋酒石酸混合得外消旋酒石酸或dl-酒石酸。天然酒石酸是右旋酒石酸。工业上生产量最大的是外消旋酒石酸。d型酒石酸为无色透明结晶或白色结晶粉末，无臭，味极酸，相对密度1.7598。熔点168~170。易溶于水，溶于甲醇、乙醇，微溶于乙醚，不溶于氯仿。dl型酒石酸为无色透明细粒晶体，无臭味，极酸，相对密度1.697。熔点204~206，210分解。溶于水和乙醇，微溶于乙醚，不溶于甲苯。酒石酸在空气中稳定。无毒。

性状：无色至白色结晶或结晶性粉末，无臭或稍有特异臭气，有特殊愉快酸味，味觉阈值0.003%，熔点128，溶于水和乙醇，微溶于乙醚，溶液无旋光性。对油包水型乳化剂有稳定作用，无吸湿性。

天然品存在于苹果等许多水果中

用途：用作抗氧化增效剂、酸味剂；ph调节剂；软饮料、焙烤食品、布丁类、调味品 香料等。如作为啤酒发泡剂、食品酸味剂、矫味剂、用于清凉饮料、糖果、果汁、沙司、冷菜、发酵粉等，其酸味为柠檬酸的1.3倍，特别适用作葡萄汁的酸味剂。在鞣革、照相、玻璃、搪瓷器材等工业也有非常重要的作用。广泛用于医药、食品、制革、纺织等工业。在低温时对水的溶解度低，易生成不溶性的钙盐。