

# 柠檬酸钙国标 柠檬酸钙品质

产品名称	柠檬酸钙国标 柠檬酸钙品质
公司名称	郑州瑞普生物工程有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市高新区瑞达路96号
联系电话	037167896358 18939518519

## 产品详情

郑州瑞普作为专业的【柠檬酸钙】生产厂家，以合理的产品价格，贴心的服务与各界朋友通力合作，互惠互利共谋发展。

### 一、【柠檬酸钙】产品介绍

中文名称：柠檬酸钙

英文名称：Calcium Citrate

分子式：C<sub>12</sub>H<sub>10</sub>CA<sub>3</sub>O<sub>14</sub>

分子量：498.44

### 二、【柠檬酸钙】产品性质

白色粉末，无臭，稍吸湿。极难溶于水(0.095g/100mL，25 )。几乎不溶于乙醇。加热至100 逐渐失去结晶水，至120 则失去结晶水。

### 三、【柠檬酸钙】产品特点

柠檬酸钙也称为枸橼酸钙，其口感较好，属于有机钙的一种，是一种钙强化的重要资源，前景广阔。

柠檬酸钙用于食品营养强化优于其它钙盐：

一般来说，钙的有机酸盐较之无机酸盐生物利用率高；

柠檬酸钙比碳酸钙中的钙质吸收率高，对尿结石的影响较小，；

柠檬酸钙中钙质吸收与胃酸水平无关，不会引起胃酸分泌水平低的人发生胃肠道反应;

钙的吸收除过去假设的单离子吸收外，尚有一种以柠檬酸钙复合物形式吸收的机制;

柠檬酸钙与一般钙源不同，对其他营养素摄取影响较小，它有限的影响包括铁质在内的其它矿物质吸收;

柠檬酸钙盐可促使锌的吸收。

作为钙质强化剂，柠檬酸钙味道平和，气味适中，吸收率高，可用于多种食品的强化，包括婴儿配方食品、果汁、乳制品、固体饮料、运动饮料、牛乳、豆乳和谷物制品等等。另外柠檬酸钙还可在食品工业中作螯合剂、缓冲剂、组织凝固剂等等。

**【限量】：**

1.依据GB2760、GB14880和ADI标准：

2.按FAO/WHO(1984)规定：低倍浓缩乳、甜炼乳、稀奶油等单用2g/kg，与其它稳定剂合用量3g/kg(以无水物计);奶粉，奶油粉5g/kg;融化干酪制造40g/kg;果酱和果冻;蕃茄罐头，冷饮、酪蛋白酸盐，按GMP用作强化剂时，本品的理论含钙量为21.07%，可用于面粉，糕点、日本发酵豆酱等，日本规定限量为1%。

瑞普产品特色：1.白度高 2.杂质低，黑点少 3.可满足客户不同的水分要求 4.满足不同的细度要求

郑州瑞普创新高品质定制矿物质营养素包括超微系列、造粒系列、低微生物系列、低铅砷系列、包埋微胶囊系列、指标定制系列。针对您产品的特点为您提供1—1的弹性解决方案。