

# 食用单宁酸 食品级 食品蓬松剂

产品名称	食用单宁酸 食品级 食品蓬松剂
公司名称	成都万信化工有限公司
价格	185.00/千克
规格参数	型号:食品级 类别:食品蓬松剂 有效物质含量:99(%)
公司地址	成都市武侯区洗面桥街39号1幢6单元6层6号
联系电话	13308207969

## 产品详情

食用单宁酸性状：本品为淡黄色至浅棕色粉末，有特殊气味，味极涩，溶于1份的水或乙醇，溶于丙酮，不溶于氯仿或乙醚。用途：澄清剂、增涩剂、粗油脱臭剂、助香剂绿豆，放在铁锅里煮了以后会变黑；苹果、梨用铁刀切了以后，表面也会变黑。这是因为绿豆、苹果、梨与许多水果的细胞里，都含有鞣酸。鞣酸能够与铁化合，生成黑色的鞣酸铁。绿豆放在铁锅里煮，会生成一些黑色的鞣酸铁。请尝尝鞣酸的味道吧，(来一点?)哇呀呀，涩得厉害。一些水果味儿涩，大半是与鞣酸分不开的。如，柿子的细胞里便有许多鞣酸。一吃涩柿子，嚼破了细胞膜，里头的鞣酸便进了出来，把你的舌头涩的发麻。纯鞣酸是淡黄色的粉末，很容易溶解在水里。市场上卖的柿子，通常都是预先在石灰水里泡过或者在皮上抹了层石灰。因为石灰能使鞣酸凝固，变得不溶于水，这样，鞣酸再也不会找舌头的麻烦了，柿子也就不涩了。加热，同样也能使鞣酸凝固。所以，有些人喜欢用热水泡柿子，一则去涩，一则除菌。有时呢，梨、柿子即使你没用铁刀去切，皮上也会有一些黑色的斑点。这又是一场化学变化。因为鞣酸的分子中含有很多的酚羟基，对光很敏感，而且极易被氧化，变成黑色的氧化物。鞣酸的另一个别名叫单宁酸。鞣酸的足迹遍布大自然，很多树皮里都含有鞣酸。在我国的四川、云南一带，有一种五倍子树(也称盐肤木)上，长着一些瘤子--五倍子，五倍子里就含有大量的鞣酸。