

食品级柠檬酸钙批发 咸宁食品级柠檬酸钙 山东一晨

产品名称	食品级柠檬酸钙批发 咸宁食品级柠檬酸钙 山东一晨
公司名称	山东一晨生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东济南市天桥区华山西路8号
联系电话	15339964588 15339964588

产品详情

柠檬酸的制作其工艺为：

1.

原料澄清过滤：橘汁、梅汁中含有不少果胶及杂质，需进行澄清，促进杂质沉淀，然后用压滤机压滤。

2. 中和：可用碳酸钙或石灰中和，要预先调成浆状进行，咸宁食品级柠檬酸钙，加入15%碳酸钙中和。具体做法是：把橘汁、梅汁等咸酸水加热至75摄氏度时，逐渐加入碳酸钙乳浆，继续加热2小时，初温控制在5摄氏度左右，后可升高到100摄氏度，至溶液呈青绿色时，食品级柠檬酸钙生产厂家，即表示已完成中和反应。然后静置沉淀，此沉淀即为果酸钙（以柠檬酸钙为主）。

3. 除盐：所得柠檬酸钙含有盐分，可用清水洗涤，加热至70—80摄氏度，反复多次，直至盐分除净为止，干燥备用。

4. 酸解脱色：柠檬酸钙浆液加热至60—70摄氏度，加入浓度为35%的硫酸，沸腾3小时左右，待柠檬酸钙分解完成，即静置沉淀，上层清液为柠檬酸溶液。将暗红色的柠檬酸用1—2%活性炭脱色半小时，食品级柠檬酸钙供应商，则得无色清液。

5. 浓缩、晶析：将无色柠檬酸液进行浓缩，至固形物含量75%时，于结晶缸内静置结晶。4—5天可完成晶析。

6. 离心、干燥：柠檬酸结晶还含有一定水分和杂质，需用离心机除去。然后在75摄氏度下干燥到含水量达1%以下，后通过过筛、分级、包装即为成品。

碳酸钙 Vs 柠檬酸钙

在了解这两种钙之前，首先需要理解钙的吸收。钙是在被吸收，这涉及多种不同的因素。完全吸收钙是不可能的，钙补品的不同种类也对吸收的数量有影响。此外，的酸度，身体维生素D和雌水平高低

也对吸收量有影响。钙补品产生的副作用大小也与上述提到的因素有关。下面让我们看看碳酸钙和柠檬酸钙之间的比较。

相比较柠檬酸钙，食品级柠檬酸钙批发，碳酸钙不仅价格便宜，而且容易获得。

目前，柠檬酸钙干燥机设备市场竞争越来越激烈，不少干燥设备厂家打价格战，也有厂家选择以质量说话，从干燥效果出发，打造客户更满意的产品，从而在市场上站稳脚跟。

例如，常州健达干燥开发出一款柠檬酸钙干燥机，干燥后含水率1%以下，良好的效果赢得不少客户的称赞。据了解，此设备是在闪蒸干燥机技术基础上进行的升级与改造。

业内预计，随着国内经济的快速发展，人们对健康产品的需求持续加大。在此背景下，柠檬酸钙行业将迎来更大的市场，这对于相关的加工和干燥设备企业而言是很好的发展机遇。

食品级柠檬酸钙批发-咸宁食品级柠檬酸钙-山东一晨由山东一晨生物科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东一晨生物科技有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为化工产品具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司还是从事试剂用牛肉浸粉，山东食品级牛肉浸粉，工业级牛肉浸粉的厂家，欢迎来电咨询。