

无水/一水柠檬酸 酸味调节剂 防腐保鲜抗氧化 食品添加剂

产品名称	无水/一水柠檬酸 酸味调节剂 防腐保鲜抗氧化 食品添加剂
公司名称	山东金悦源新材料有限公司
价格	5900.00/吨
规格参数	CAS号:100-21-0 含量:99.9% 包装规格:25kg/袋
公司地址	山东省济南市天桥区济南新材料交易中心
联系电话	18615187079

产品详情

【产品质量】

请购货前与我司进行沟通，把您所需要的产品质量要求、包装、数量以及准确的运输位置与销售人员进行协商好，

我司会与您签订产品采购合同，并把产品质检单发给您，同时可提供我司的相关资质，一般当天可以发货。

货源充足，极速发货，价格合理，品质保障，贴心售后！

中文名称：柠檬酸

中文同义词：柠檬酸/枸橼酸;柠檬酸酐;枸橼酸,无水;柠檬酸标准品;柠檬酸, ACS级;柠檬酸无水,含水;柠檬酸, 无水, ACS级;无水柠檬酸标准品

CAS号：77-92-9

分子式：C₆H₈O₇

分子量：192.12

EINECS号：201-069-1

熔点：153-159 ° C(lit.)

沸点：248.08 ° C(roughestimate)

密度：1.67g/cm³at20 ° C

蒸气密度：7.26(vsair)

蒸气压：<0.1hPa(20 ° C)

折射率：1.493~1.509

FEMA：2306|CITRICACID

闪点：100 ° C

储存条件：2-8 ° C

形态：砂砾

颜色：白色

气味 (Odor)：无味

一、在食品工业的应用：

无水柠檬酸被称为第一食用酸味剂，我国GB2760—1996规定为允许使用的食品用酸度调节剂。在食品工业上极广泛地用作酸味剂、增溶剂、缓冲剂、抗氧化剂、除腥脱臭剂、螯合剂等，其具体用途，不胜枚举。

1.饮料：柠檬酸是果汁天然成分之一，不仅能赋予水果风味而且还有增溶、缓冲、抗氧化等作用，使饮料中糖、香精、色素等成分交融协调，形成调和口味和香气，能增加抗微生物防腐效果。

2.果酱与果冻：主要调节产品pH和赋予产品酸味，pH必须调节到最适于果胶凝结的很窄的范围内。

3.糖果：柠檬酸加到糖果中可增加酸味并防止各种成分氧化以及蔗糖结晶析出

4.冷冻食品：柠檬酸具有螯合及调节pH的特点，可以加强抗氧化剂作用和使酶失活，能较可靠地保证冷冻食品的稳定性

二、在医药行业的应用：

泡腾是大众化药物口服配料释放体系，柠檬酸与碳酸钠或碳酸氢钠水溶液共同反应产生大量CO₂(即泡腾)和柠檬酸钠，可使药物中活性配料迅速溶解并增强味觉能力。例如，使泻药和止痛药有增溶作用。柠檬酸糖浆是发热病人用清凉饮料，具有矫味、清凉、解毒的功效。柠檬酸普遍应用于各种营养口服液等，缓冲pH3.5~4.5，维持活性配料的稳定性，加强防腐剂的效果。柠檬酸与水果香精合用，赋予人们喜爱的香酸口感以掩盖药物的苦味，尤其是中药制剂，在液态配料中加入0.02%柠檬酸可形成微量铁和铜的络合物，延缓活性配料的降解作用。在口嚼药片中采用0.1%~0.2%柠檬酸能改善药片的风味，使其具有柠檬风味。

三、在工业上的应用：

1.金属净化

2.去垢剂

3.无土栽培农艺

4.矿物和颜料方面应用

【温馨提示】

因原料市场行情变化较大，在线价格未能及时更新，欢迎来电咨询