大自然食品科技 食品级柠檬酸钙制造商 南通食品级柠檬酸钙

产品名称	大自然食品科技 食品级柠檬酸钙制造商 南通食品级柠檬酸钙
公司名称	大自然食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省日照市莒县浮来山镇园区路东侧
联系电话	18563321226

产品详情

柠檬酸钙是一种作为食品带强化剂，吸收效果要比无机钙更好。可以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。

阳离子钙具有健牙、，维持神经与肌肉的正常兴奋性，也有减轻疾病的功效。柠檬酸钙含有的作用，可以预防和和，所以人们选用钙剂要柠檬酸盐体系。

如果有缺钙导致的各种症状，食品级柠檬酸钙价格，都可以应用一些柠檬酸钙来进行补钙，调理缓解这些症状。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：大自然食品科技有限公司

柠檬酸钙

英文名称：Calcium Citrate

化学名称：2-羟基丙烷-1，食品级柠檬酸钙供应，2，3-三羧[1]酸钙四水合物

别名：枸橼酸钙;2-羟基丙烷-1，2，3-三羧酸钙;

柠檬酸三钙分子式：（C6H5O7）2Ca3·4H2O

分子量：570.56

产品性状：白色结晶状粉末，无臭，食品级柠檬酸钙制造商，稍有吸湿性，微溶于水，南通食品级柠檬酸钙，能溶于酸，几乎不溶于乙醇，结晶水加热至于100℃渐失去水分，120℃时完全失水。

适用范围：在食品工业中用作螯和剂、缓冲剂、组织凝固剂以及钙质强化剂。

作为营养强化剂使用量：谷类及其制品8-16g，饮液及乳饮料1.8-3.6g。

CNl 01348431A中公开了一种制取柠檬酸钙的方法。该方法包括先由氯化钙和碳酸氢铵反应制得高纯度碳酸钙，再将制得的高纯度碳酸钙与食用柠檬酸反应制取柠檬酸钙，并在制取的柠檬酸钙中加入稀醋酸1溶液控制铅的含量，得到高纯度的柠檬酸钙。该方法中使用的食用柠檬酸需要预行提纯，从柠檬酸发酵液到高纯度食用柠檬酸的提纯方法包括柠檬酸钙盐提取法，该方法需要进行过滤、中和、硫酸酸解、脱色、离交、浓缩结晶等步骤，在提纯的过程中需要消耗硫酸等辅料。

大自然食品科技-食品级柠檬酸钙制造商-南通食品级柠檬酸钙由大自然食品科技有限公司提供。大自然食品科技有限公司在酸度调节剂这一领域倾注了诸多的热忱和热情，大自然食品科技一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：孙亚运。