

柠檬酸钾批发 广东柠檬酸钾 大自然食品

产品名称	柠檬酸钾批发 广东柠檬酸钾 大自然食品
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

食品添加剂包括哪些？

如今，添加剂被添加到一般食品中，以使食品更好，更好并且更容易保存。那么你知道包含哪些食品添加剂吗？食品添加剂是添加到食品中的复合物或天然物质，其目的是改善食品的颜色，香气，味道等，并用于防腐和加工。目前，中国有23类食品添加剂，2000多个品种，包括酸度调节剂，柠檬酸钾多钱一斤，防结块剂，消泡剂，漂白剂，膨松剂，着色剂，色素保护剂，酶制剂，柠檬酸钾加工厂家，增味剂，以及营养强化。代理商，防腐剂，柠檬酸钾批发价格，甜味剂，增稠剂，香水等。合理使用食品添加剂是包装食品质量和营养的保证。

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

食品级柠檬酸钾

在室温下，柠檬酸为无色半透明晶体或白色颗粒或白色结晶性粉末，无臭、味极酸，在潮湿的空气中微有潮解性。它可以以无水合物或者一水合物的形式存在：柠檬酸从热水中结晶时，生成无水合物；在冷水中结晶则生成一水合物。加热到78 ° C时一水合物会分解得到无水合物。在15摄氏度时，柠檬酸也可在无水乙醇中溶解。柠檬酸结晶形态因结晶条件不同而不同，有无水柠檬酸C₆H₈O₇也有含结晶水的柠檬

酸 $2C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ 、 $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ 或 $C_6H_8O_7 \cdot 2H_2O$ 。

柠檬酸钾用途

1. 柠檬酸与脂肪酸单双甘油酯合用作乳化剂 在冰激凌、人造奶油生产中添加这种乳化剂有利于脂肪的破乳、凝结，从而提高产品质量，使产品口感细腻。参考用量：10g/kg，广东柠檬酸钾，冷饮10g/kg。

2. 柠檬酸作为香料及除味剂柠檬酸可添加到软饮料、冷饮、焙烤食品、糖果及胶姆糖中。柠檬酸还可作为香料稳定剂添加到许多食品包装材料中去，起到保鲜除异味作用，如将添加1%柠檬酸等聚乙烯制成的膜用于包装鱼及其腌制品，三天后能明显降低异味。此外，柠檬酸作为海产品、水产品及羊奶等制品的除腥、除膻剂也被广泛使用，如海带饮料中常用10%的柠檬酸和0.2%的盐酸进行酸煮脱腥，沙丁鱼在加工前浸泡在pH5.5的柠檬酸中30分钟后可除去腥味

柠檬酸钾批发价格-广东柠檬酸钾-大自然食品(查看)由大自然食品科技有限公司提供。“食品添加剂研发,生产,销售,化工产品销售,普通货物进出口业务”选择大自然食品科技有限公司，公司位于：山东省日照市莒县浮来山镇园区路东侧，多年来，大自然食品科技坚持为客户提供好的服务，联系人：孙亚运。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。大自然食品科技期待成为您的长期合作伙伴！