

乳酸钙 食品级营养强化剂 增补剂 食品烘焙

产品名称	乳酸钙 食品级营养强化剂 增补剂 食品烘焙
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

产品名称:乳酸钙

别名:乳酸钙(2:1);

CAS号:有

含量:99%

级别:食品级

包装:1*25kg

性质:乳酸钙为白色颗粒或粉末,无异味,口尝味苦。乳酸钙微有风化性,易溶于热水,不溶于乙醇、yimi和氯仿。

产品详细说明:乳酸钙具有溶解度高、溶解速度快、生物利用率高、口感好,广泛应用于乳制品、饮料、食品保健品等领域。

- 1、乳酸钙用作食品添加剂、儿童营养食品的强化剂。
- 2、乳酸钙是一种很好的食品钙强化剂,吸收效果比无机钙好。在谷类及其制品中为12~24g/kg;在饮料和乳饮料中为3~6g/kg。乳酸钙还作面包发酵粉的膨松剂和缓冲剂。
- 3、乳酸钙用作营养强化剂的钙剂,作面包、糕点等的缓冲剂、膨松剂。也可用于面包、糕点、面食品、市制奶粉、豆腐、豆酱、腌制品等。乳酸钙作为强化剂它与其他钙类容易被吸收。

包装与贮存:阴凉处保存,避免阳光直接照射和潮湿的环境中。

乳酸钙为白色颗粒或粉末,无异味,口尝味苦。乳酸钙微有风化性,易溶于热水,不溶于乙醇、yimi和氯仿。

外观:无结块,无肉眼可见杂质。

颜色:具有该产品固有的色泽,且均匀一致。

气味:该产品固有的气味。

菌落总数:<1000

沙门氏菌:无

大肠杆菌:无

本品选用优质淀粉为原料,采用生物工程技术,经发酵精致而成。广泛应用于食品、饮料、饲料等行业。钙补充剂。可用作缓冲剂;面团调节剂;酵母食料;固化剂;抗氧化增效剂;抗氧化剂;果蔬护色剂,调味剂,增香剂。