

乳酸亚铁供应 食品级微量元素 营养强化剂 乳化剂

产品名称	乳酸亚铁供应 食品级微量元素 营养强化剂 乳化剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	50.00/千克
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

乳酸亚铁 【中文名称】 乳酸亚铁; -羟基丙酸亚铁

【英文名称】 ferrous lactate

【结构或分子式】

分子式: $C_3H_7O_3Fe$

结构式: $(CH_3CH(OH)COO)_2Fe \cdot 3H_2O$

【相对分子量或原子量】 288.04

【质量指标】 指标名称国家标准

总铁(以Fe计)% 18.9

亚铁(以Fe²⁺计)% 18.0

水份(不含结晶水)% 2.5

钙盐(以Ca²⁺计)% 1.2

*(Pb计)% 0.002

砷(以As计)% 0.0001

【性状】微绿白色至类黄色的结晶粉末或结晶块。稍有特异臭。有稍带甜味的铁味。

【溶解情况】冷水中溶解度2.5%,沸水8.3%。几乎不溶于乙醇。

【用途】主要用作食品添加剂和饲料添加剂。用作食品的铁强化剂,强化乳粉、饼干、面包、大米、糖果等。

营养增补剂(铁质强化剂)。可用于强化奶粉的铁剂添加剂,添加量为6mg/100g。用于小麦粉、饼干面包时添加量为2~3mg/100g。

【制备或来源】

(1)由乳酸与铁粉,或乳酸与硫酸亚铁反应制得。

(2)(2)由乳酸钙和硫酸亚铁反应制得。

(3)【操作工艺】

(4)在复分解反应釜中将乳酸钙溶于热水中,于搅拌下,加入化学计量的乳酸亚铁(应稍过量一点)进行反应。反应完成后,过滤除去硫酸钙。滤液进行减压蒸发浓缩,冷却结晶。经离心分离,低温真空干燥,即制得乳酸亚铁成品。

(5)【其他】水溶液透明并带绿色,呈弱酸性。在空气中易被氧化,颜色逐渐变暗。应密闭、避光保存。凡使用抗氧化剂的食品*不用铁强化剂。