

柠檬酸钾食品添加剂 日照大自然食品科技

产品名称	柠檬酸钾食品添加剂 日照大自然食品科技
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

在糖果中加入柠檬酸作为酸味剂易于和果味协调。在凝胶食品如果酱、果冻中使用柠檬酸能有效降低果胶负电荷，从而使果胶分子间氢键结合而凝胶。在加工蔬菜罐头时，一些蔬菜呈碱性反应，用柠檬酸作pH调整剂，不但可以起到调味作用，柠檬酸钾食品添加剂直销商，还可保持其品质。柠檬酸所具有螯合作用和调节pH值得特性使其在速冻食品的加工中能增加剂的性能，抑制酶活性，延长食品保存期。

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

柠檬酸钾食品添加剂，吃着精美点心、快餐盒饭、香喷喷的热狗时，瞟一眼印刷精美的包装食品上的营养成分表，你就会发现每种食品中都有添加剂成分。据了解，转化脂肪、精制谷物制品、高果糖浆四种成分是在加工食品中见的，柠檬酸钾食品添加剂生产商，这几种成分危害着人体健康。

有些若过量也有危害，如：柠檬酸、甜菊糖苷、阿斯巴甜、甜蜜素、芬兰白色素、香兰素、麦芽酚、山梨酸钾.....基本上都没有危害，只要它的添加得不过量。

柠檬酸钾是目前预防的，研究发现尿中的酸碱值和柠檬酸值与的形成有非常密切的关系。在酸性尿液($\text{pH}<5.5$)中，尿酸的溶解度极低，柠檬酸钾食品添加剂，容易造成尿酸；而在碱性尿液中($\text{pH}>7$)，则极易形成磷酸钙或磷酸镁。

日照大自然食品科技有限公司生产柠檬酸钾，柠檬酸钙，柠檬酸锌，柠檬酸钾食品添加剂订购，磷酸一氢钙，磷酸二氢钙，碳酸镁等食品级添加剂，欢迎新老客户来电咨询订购！

柠檬酸钾食品添加剂-日照大自然食品科技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是一家从事“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”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“大自然食品”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使大自然食品科技在酸度调节剂中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！