

柠檬酸钾食品添加剂单价 柠檬酸钾食品添加剂 大自然食品添加剂

产品名称	柠檬酸钾食品添加剂单价 柠檬酸钾食品添加剂 大自然食品添加剂
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

柠檬酸钾，柠檬酸三丁酯(TBC)因具有相容性好、增塑、无毒、不易挥发、耐候性强等特点而广受关注，柠檬酸钾食品添加剂厂家，成为替代邻苯二甲酸酯类的绿色环保产品。柠檬酸酯类增塑剂具有良好的综合性能，柠檬酸钾食品添加剂，耐寒性好，在寒冷地区使用仍保持有好的挠曲性，又耐光，耐水，耐热，柠檬酸钾食品添加剂厂家地址，熔封时热稳定性好而不变色，安全，抗霉性好，可生物降解，与聚（PP）、PVC、-（PVDC）、-乙烯共聚物和各种纤维树脂等相容性好。

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，柠檬酸与80温度联合作用具有良好杀灭细菌芽孢的作用，柠檬酸钾食品添加剂单价，并可有效杀灭血液透析机管路中污染的细菌芽孢。享有“西餐”美誉的柠檬具有很强的杀菌作用，对食品卫生很有好处，再加上柠檬的清香气味，人们历来喜欢用其制作凉菜，不仅美味爽口，也能增进食欲。

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，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！

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，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。

柠檬酸钾食品添加剂单价-柠檬酸钾食品添加剂-大自然食品添加剂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。