

# 吉业升化工 现货供应 乳酸 用于食品行业 可拆零

产品名称	吉业升化工 现货供应 乳酸 用于食品行业 可拆零
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	产品级别:工业级 最小起订量:1公斤 产地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室
联系电话	13545274181

## 产品详情

中文名：乳酸

外文名：2-Hydroxypropanoic acidlactic acid

别名：-羟基丙酸、2-羟基丙酸

化学式：C<sub>3</sub>H<sub>6</sub>O<sub>3</sub>

分子量：90.08

CAS：登录号50-21-5，79-33-4（L），10326-41-7（D）

熔点L: 53 °C，D: 53 °C，D/L: 16.8 °C

沸点：122

水溶性：与水能任意混合

密度：1.209 g/cm<sup>3</sup>

外观：为无色澄清或微黄色的粘性液体；几乎无臭，味微酸；有引湿性闪点大于110

食品行业

1、乳酸有防腐保鲜功效，可用在果酒、饮料、肉类、食品、糕点制作、蔬菜（橄榄、小黄瓜、珍珠洋葱）腌制以及罐头加工、粮食加工中使用。

- 2、调味料方面，乳酸的酸味可增加食物的美味，在色拉、酱油、醋等调味品中加入一定量的乳酸。
- 3、由于乳酸的酸味温和适中，还可作为调配的软饮料和果汁的shouxuan酸味剂；
- 4、在酿造啤酒时，加入适量乳酸既能调整pH值促进糖化，有利于酵母发酵，提高啤酒质量，又能增加啤酒风味，延长保质期。
- 5、天然乳酸是乳制品中的天然固有成分，它有着乳制品的口味抗微生物作用，已广泛用于调配型酸奶奶酪、冰淇淋等食品中，成为倍受青睐的乳制品酸味剂；