

乳酸菌素 鲜牛奶生物发酵 酸味剂

产品名称	乳酸菌素 鲜牛奶生物发酵 酸味剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	10.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 型号:工业级 品级:优等品
公司地址	武汉市硚口区长丰乡长丰村汇丰企业天地14幢5层3号-88
联系电话	18040559409 18040559409

产品详情

化学名为2-羟基丁酸

分子式为C₃H₆O₃

分子量为90.08乳酸菌素是一种常见的有机酸，具有酸味和特殊的醇香味。它具有可溶于水和乙醇的性质，因此在工业中应用。以下是乳酸菌素在工业中的主要用途：

食品工业：乳酸菌素作为食品添加剂和酸味剂广泛应用于食品工业中。它可以用于乳制品、酸奶、乳酪、啤酒、葡萄酒、泡菜、腌渍食品和其他发酵食品的加工。乳酸菌素可以提高食品的口感和品质，并延长食品的保质期。

其他工业领域：在酿造工业中，乳酸菌素可用于酿酒，提高白酒的品质。在肉制品加工中，乳酸菌素可作为肉制品腌制剂和添加剂，抑制腐败菌繁殖和提高肉制品的稳定性。此外，乳酸菌素还可以用于制备生物传感器、免疫分析试剂等，用于检测和监测各种生物分子和环境污染物的。