

苹果酸 本公司 99 (%)

产品名称	苹果酸 本公司 99 (%)
公司名称	郑州市中原区莲宣化工商行
价格	面议
规格参数	产地/厂商:本公司 含量 :99 (%) 产品等级:优级品
公司地址	郑州市中原区中原贸易物流中心化工区S3栋14号 (经营场所)
联系电话	86 0371 13592513214 13592513214

产品详情

食品行业应用

I—苹果酸为天然果汁之重要成份，与柠檬酸相比具有酸度大(酸味比柠檬酸强20%)，但味道柔和(具有较高的缓冲指数)，具特殊香味，不损害口腔与牙齿，代谢上有利于氨基酸吸收，不积累脂肪，是新一代的食品酸味剂，被生物界和营养界誉为“最理想的食品酸味剂。”，目前在老年及儿童食品中正取代柠檬酸。

I—苹果酸是人体必需的一种有机酸，也是一种低热量的理想食品添加剂.当50%I - 苹果酸与20%柠檬酸共用时，可呈现强烈的天然果实风味。

饮料(各种清凉饮料)：应用I—苹果酸配制的软饮料解渴爽口，有苹果酸味，接近天然果汁。国内一些大型食品公司，如娃哈哈集团、健力宝集团开始在饮料中使用I - 苹果酸。

I - 苹果酸是生物体三羧酸的循环中间体，口感接近天然果汁并具有天然香味，与柠檬酸相比，产生的热量更低，口味更好，因此广泛应用于酒类、饮料、果酱、口香糖等多种食品中，并有逐渐替代柠檬酸的势头。是目前世界食品工业中用量最大和发展前景较好的有机酸之一。

I - 苹果酸中含有天然的润肤成分，能够很容易地溶解粘结在干燥鳞片状的死细胞之间的“胶粘物”，从而可以清除皮肤表面皱纹，使皮肤变得嫩白、光洁而有弹性，因此在化妆品配方中备受青睐；I - 苹果酸可以配制多种香精、香料，用于多种日用化工产品，如牙膏、洗发香波等；与柠檬酸相比，I - 苹果酸其酸味柔和别致，因此国外将其用于替代柠檬酸作为新型洗涤助剂，用于合成高档特种洗涤剂。

I - 苹果酸可用于药物制剂、片剂、糖浆中，还可以配入氨基酸溶液中，能明显提高氨基酸的吸收率；I - 苹果酸可以用于治疗肝病、贫血、免疫力低下、尿毒症、高血压、肝衰竭等多种疾病，并能减轻抗癌药物对正常细胞的毒害作用；还可用于制备和合成驱虫剂、抗牙垢剂等。另外I - 苹果酸还可以作为工业清洗剂、树脂固化剂、合成材料增塑剂、饲料添加剂等。

功能一：酸味调节剂

l—苹果酸口感接近天然苹果的酸味，与柠檬酸相比，具有酸度大、味道柔和、滞留时间长等特点，目前已广泛用于高档饮料、食品等行业、已成为继柠檬酸、乳酸之后用量排第三位的食品酸味剂。用l—苹果酸配制的饮料更加酸甜可口，接近天然果汁的风味。苹果酸与柠檬酸配合使用，可以模拟天然果实的酸味特征，使口感更自然、协调、丰满。清凉饮料、粉末饮料、乳酸饮料、乳饮料、果汁饮料中均可添加苹果酸改善其口感和风味，苹果酸常与人工合成的二肽甜味剂阿斯巴甜(aspartame)配合使用，作为软饮料的风味固定剂添加。100克苹果酸比添加100克柠檬酸几乎要强1.25倍，或者说80克的苹果酸和100克的柠檬酸形成的酸味强度是相当的，因此要达到相同的酸味强度使用l—苹果酸可以减少用量20%，对于一些食品加苹果酸可以节省白糖10%~20%，由于它的酸味刺激效果优于柠檬酸，而且美国fda(食品和药物管理局)已限制柠檬酸在儿童和老年食品中的应用所以，近几年来l—苹果酸在食品工业上的应用已逐渐取代柠檬酸。

发酵

l—苹果酸是生物体三羧酸循环的中间体，可以参与微生物的发酵过程，可以作为微生物生长的碳源，因此可以用于食品发酵剂。比如可以做酵母生长促进剂，也可以加入发酵乳中。

凝胶作用

当有一定量的果胶和糖时，酸是凝胶形成的关键条件。浓缩果汁的生产要防止产生絮凝和凝块，就要控制有果胶引起的凝动的条件。所以l—苹果酸可以使果胶产生凝胶作用，因此可以用来制作果糕、果冻凝胶态的果酱和果泥等。

功能二：保鲜剂

苹果酸可广泛的用于食品保鲜剂。微生物需要在一定酸碱度的环境中才能正常地进行生长繁殖，如果环境中的ph值不适宜，则可能影响细胞表面的带电性质，从而引起膜的通透性能的变化，影响细胞的正常代谢。酸类对微生物的作用不仅决定氢离子的浓度成正比，而且与有机酸兼有的抗氧化作用、酸的阴离子及未电离的分子有关，苹果酸在中性条件下电离而在酸性条件下不电离，但酸性条件下的杀菌能力却比中性条件大100倍以上，主要是因为分子状态的有机酸更容易透过细胞膜起作用，而离子状态的酸不易透过细胞。另外他还可以促进蛋白质的热变性。

抑制酶促褐变

切割蔬菜是近年来国外兴起的一种新型蔬菜加工产品，因其具有方便性，快捷性等特点，日益受到人们的青睐。尤其在美国，据估计到2005年，切割蔬菜将在美国零售市场上占总销售的30%，马铃薯是我国一种重要的经济作物，它的褐变引起人们的关注。苹果酸可以降低ph值，产生螯合作用，以抑制酚氧酶的活力，防止褐变。另外也对其他一些原因的褐变起抑制作用。

功能三：除腥脱臭剂

用于除臭剂，可去除鱼腥，体臭及用于食品贮藏，在牛奶中加入l—苹果酸，还可改善质量。

功能四：面食强化剂

l—苹果酸对面食具强化效果，他可以使面筋蛋白质中的二硫基团增多，蛋白质分子变大，形成大分子网络结构，增强面团的透气性、弹性和韧性。另外在面粉中含有半胱氨酸和胱氨酸，他们是蛋白酶激活剂，l—苹果酸可以使他们丧失激活蛋白酶的能力，阻止蛋白酶分解面粉中的蛋白质。另外还可以对面粉进行漂白，提高蛋白质的黏结作用。

本产品的产地/厂商是本公司，含量 是99（%），产品等级是优级品，执行质量标准是2003-2030qwx，CAS是8867