

优质乳酸钙食品级 乳酸钠

产品名称	优质乳酸钙食品级 乳酸钠
公司名称	广州鸿源食品添加剂有限公司
价格	面议
规格参数	型号:食品级 品牌:鸿源 含量:99 (%)
公司地址	广州市白云区永平街集贤路66号203房
联系电话	18613156689

产品详情

用途：乳化剂、酸度调节剂，防腐剂，保湿剂、风味改进剂、品质改进剂、抗氧化增效剂和 pH 调节剂

分子式：c3h5nao3 分子量：112.06

性状：无色或几乎无色的透明液体，能与水、乙醇、甘油溶合。应用于食品的保鲜、保湿、增香及制药原料。

乳酸钠在食品行业的用途

- 1) 可做乳化剂、保湿剂、风味改进剂、品质改进剂、抗氧化增效剂和 pH 调节剂被广泛应用于肉禽食品加工工业，能增强风味、抑制食物内致病细菌的生长、延长产品货架期；
- 2) 乳酸钠作为食品保鲜剂、调味剂、防冻剂、保湿剂等，已在国外部分替代苯甲酸钠作防腐剂应用于食品行业。乳酸钠较苯甲酸钠、柠檬酸钠、山梨酸钠等有不可同比拟的优势；
- 3) 特别在肉制品中有如下显著效果：
 - a. 延长货架期，可延长 30% 至 100% ，甚至更长；
 - b. 抑制食品中致病菌如：ht 大肠杆菌、李斯特菌单核增生菌、肉毒梭状芽苞杆菌等的生长，从而增加食品安全性；
 - c. 增强与保持肉的风味；
 - e. 作为一种盐不仅可减少氯化钠用量，同时乳酸钠对低盐性心脏病病人、高血压病人、肾脏病人来说更具安全性。例如制备具有钾钠平衡的健身盐。

运输方式：物流、汽运、天天快递、ems邮政快递、申通快递、韵达等等，下午四点前付款当天发货；服务宗旨：竭诚提供优质产品，售后服务客户满意度100%。欢迎新老客户致电洽谈！联系人：张经理联系电话：18613156689 020-66630336

本产品的型号是食品级，品牌是鸿源，含量是99（%），有效物质含量是99（%），产品规格是25KG/袋，执行标准是FCCIV，主要用途是酸味剂，CAS是有，名称是乳酸钠