食品级乳化剂稳定剂营养增补剂乳酸钙

产品名称	食品级乳化剂稳定剂营养增补剂乳酸钙
公司名称	天津奇华顿食品科技发展有限公司
价格	.00/千克
规格参数	品牌:奇华顿
公司地址	天津市西青区中北镇开源路中联产业园10号楼5层508室
联系电话	022-58517066 18622972918

产品详情

产品名称：乳酸钙

别名：乳酸钙,br

分子量：308.3

cas号：814-80-2

einecs号：212-406-7

性状：白色颗粒或粉末。基本无臭无味。易溶于热水成透明或微混浊的溶液。

包装：25kg

含量：99%

1、乳酸钙在食品行业的用途：

(1)乳酸钙适于强化各种饮料等，特别提出的是乳酸钙由于溶解性好，容易形成均一的凝胶化，常用作凝胶化剂；

(2)l-乳酸钙主要用于食品添加剂，补充人体缺钙，面包、糕点等缓冲剂、膨松剂，补钙剂。

2、乳酸钙在农产品及农业上的用途：

(1)乳酸钙用于鱼类和禽类养殖增加钙质。

(2)l-乳酸钙也是饲料添加剂，可增加牛奶产量，降低鸡蛋破壳率，促进幼畜生长。

乳酸钙的用途：营养增补剂、酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂。

相关产品推荐：葡萄糖酸钙　柠檬酸钙　乳酸钙　碳酸钙