

# 乳酸钠 食品级液体 保鲜 保水 酸度调节

产品名称	乳酸钠 食品级液体 保鲜 保水 酸度调节
公司名称	上海鹤善实业有限公司
价格	面议
规格参数	保质期:2年 产地:国产 品牌:优质
公司地址	金山区卫青路
联系电话	021-60641966-60641967-60641968-60641969 13601727226

## 产品详情

乳酸钠优质原料，乳酸钠鹤善专供，乳酸钠用途，乳酸钠最新报价，乳酸钠厂家直销，乳酸钠规格，乳酸钠国家添加标准，乳酸钠cas号，乳酸钠性状。

分子式：c3h5nao3 分子量：112.06，

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。

广泛用于食品、医药、烟酒、印染、纺织、皮革、印刷、化工、石油等领域。

1、在食品工业中为水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂，用于乳酸饮料、糕点、清凉饮料、咸菜、果酱、罐头、糖果、酒类中，以改善食品风味、抑制微生物、护色、改良粘度，使抗氧化剂增效；乳酸之味柔和爽快，能使食品具有微酸性，又不掩盖水果和蔬菜的天然风味和芳香，是成品口感良好；其酸性稳定，有防腐作用，能即时延迟触杀细菌，有助于延长食品的保质期。

2、乳酸在酿酒过程中，作为灭菌剂，能防止杂菌繁殖、促进酵母发育、防止酒浑浊，还能作为风味剂增强风味。

3、除了以上应用领域外，乳酸在医药业、饲料业、香料香精制造、卷烟、皮革等都有广泛应用，如配置消毒剂、合成乳酸乙酯等香料。

(1)乳酸钠同时也被广泛用作护肤品的滋润剂，能使皮肤保持水份，减少皱纹；

(2)乳酸钠是天然保湿因子，人的皮肤角质层中四分之一的成分为乳酸钠。乳酸钠用于化妆品中能与别的化学成份形成水化膜而防止皮肤水分挥发，使皮肤优质轻松湿润状态，防止皱纹产生，被广泛用作护肤品的滋润剂。乳酸还作为ph的调节剂。l-乳酸盐可作为新一代皮肤增白剂，当与其它皮肤增白剂配合使用时可产生协同效果。

(3) 乳酸钠可作为保湿剂用于各种浴洗用品中，如沐浴液，条状肥皂和润肤蜜。在液体肥皂，香皂和香波中可作为pH调节剂。此外，添加在条状肥皂中可减少储藏过程中水分的流失，因而防止肥皂的干裂；

(4) 乳酸钠能非常有效地治疗皮肤功能紊乱。如：皮肤干燥病等引起的极度干燥症状。

本产品的保质期是2年，产地是国产，品牌是优质，型号是食品级