

提供L-乳酸生产技术 食品 生产技术转让 食品技术转让

产品名称	提供L-乳酸生产技术 食品 生产技术转让 食品技术转让
公司名称	南京伊贝加科技有限公司
价格	面议
规格参数	所属行业:食品饮料 技术类别:实用技术
公司地址	南京市白下区光华路1号理工大学科技园B幢012室
联系电话	025-66036316 15952009176

产品详情

l-乳酸是天然存在的化合物。乳酸生产采用微生物发酵技术，是国家重点支持的高新技术，符合国家产业政策和高新技术产业化方向。本工艺采用乳酸杆菌发酵，可以达到国际上的最高水平。

l-乳酸(l-lactic acid)是以玉米淀粉为原料，经过生物发酵精制而成的一种有机酸，为无色澄清粘性液体，水溶液显酸性反应。与水、乙醇或乙醚能任意混合，在氯仿中不溶。因其左旋的特征，具有很好的生物相融性，能与哺乳动物相融，可直接参与人体代谢、无任何副作用，被广泛应用于食品、医药等领域（dl混和型乳酸在国外基本没有市场）。

l-乳酸有着广阔的市场情景，到2010年，单纯就pet&ps用量的5%被替换为pla，就需要200万吨的pla。据美国有关专家预测，到2010年世界乳酸的需求量将超过400万吨。而目前全球的乳酸产量只有35万吨左右。

技术概述:

(1) 发酵菌种：乳酸杆菌，为自然诱变筛选的非基因工程菌;

(2) 发酵时间：45个小时左右;

(3) 糖酸转化率：95%以上，甚至更高;

(4) 上罐糖度：200g/l 以上;

(5) 产品质量：l-乳酸纯度可达99.7%；

(6) 同型发酵，基本不生成d型乳酸;

(7) 成本控制：本技术生产成本国内最低;

(8) 可以生产热稳定级别的高品质乳酸

本产品的所属行业是食品饮料，技术类别是实用技术