

# 食品级乳酸80% 88%

产品名称	食品级乳酸80% 88%
公司名称	广州巨兰化工科技有限公司
价格	面议
规格参数	产地/厂商:河南,安徽,湖北 含量 :80-92 ( % ) 产品等级:优级品
公司地址	广州高新技术产业开发区科学大道118-120号 ( B 1栋 ) 820房
联系电话	13427633867

## 产品详情

友情提示：

由于产品价格不稳定，网上价格不能及时更新，敬请谅解！价格以电话洽谈为准！

1) 乳酸有很强的防腐保鲜功效，可用在果酒、饮料、肉类、食品、糕点制作、蔬菜(橄榄、小黄瓜、珍珠洋葱)腌制以及罐头加工、粮食加工、水果的贮藏，具有调节 pH 值、抑菌、延长保质期、调味、保持食品色泽、提高产品质量等作用；2) 调味料方面，乳酸独特的酸味可增加食物的美味，在色拉、酱油、醋等调味品中加入一定量的乳酸，可保持产品中的微生物的稳定性、安全性，同时使口味更加温和；3)

由于乳酸的酸味温和适中，还可作为精心调配的软饮料和果汁的首选酸味剂；4)

在酿造啤酒时，加入适量乳酸既能调整 pH 值促进糖化，有利于酵母发酵，提高啤酒质量，又能增加啤酒风味，延长保质期。在白酒、清酒和果酒中用于调节 pH，防止杂菌生长，增强酸味和清爽口感；5) 缓冲型乳酸可应用于硬糖，水果糖及其它糖果产品中，酸味适中且糖转化率低。乳酸粉可用于各类糖果的上粉，作为粉状的酸味剂；6) 天然乳酸是乳制品中的天然固有成分，它有着乳制品的口味和良好的抗微生物作用，已广泛用于调配型酸奶奶酪、冰淇淋等食品中，成为倍受青睐的乳制品酸味剂；7)

乳酸粉末是用于生产芥头的直接酸味调节剂。乳酸是一种天然发酵酸，因此可令面包具有独特口味；8) 乳酸作为天然的酸味调节剂，在面包、蛋糕、饼干等焙烤食品用于调味和抑菌作用，并能改进食品的品质，保持色泽，延长保质期。2. 乳酸在医药方面的用途 1) 在病房、手术室、实验室等场所中采用乳酸蒸气消毒，可有效杀灭空气中的细菌，起到减少疾病，达到提高健康之目的；2)

在医药方面广泛用作防腐剂、载体剂、助溶剂、药物制剂、pH 调节剂等。

本公司有80%--92%含量的乳酸，分食品级和精致耐热型两种，量大优惠！有需要的可以来电详询！13430

293726 , 彭先生

本产品的产地/厂商是河南,安徽,湖北 , 含量 是80-92 ( % ) , 产品等级是优级品 , 执行质量标准是国标 , CAS是50-21-5