

济南供应乳酸 食品级 80 (%)

产品名称	济南供应乳酸 食品级 80 (%)
公司名称	济南市历城区海韵丰化工经营部
价格	.00/个
规格参数	型号:食品级 含量:80 (%) 执行标准:国标
公司地址	济南市历城区佳园化工市场北区 A 6-30 (2) 号
联系电话	13176671002

产品详情

型号	食品级	含量	80 (%)
执行标准	国标	名称	乳酸

1.乳酸在食品行业的用途

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；

5) 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；

6) 乳酸粉末是用于生产荞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；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。