

吉业升厂家现货乳酸用于食品行业小量可发

产品名称	吉业升厂家现货乳酸用于食品行业小量可发
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	产品级别:工业级 最小起订量:1公斤 产地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室
联系电话	13545274181

产品详情

中文名乳酸

外文名2-Hydroxypropanoic acidlactic acid

别名 -羟基丙酸、2-羟基丙酸

化学式C₃H₆O₃

分子量90.08

CAS登录号50-21-5 , 79-33-4 (L) , 10326-41-7 (D)

熔点L: 53 ° C , D: 53 ° C , D/L: 16.8 ° C

沸点122

水溶性与水能任意混合

密度1.209 g/cm³

外观为无色澄清或微黄色的粘性液体；几乎无臭，味微酸；有引湿性闪点大于110

食品行业

- 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shouxuan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；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；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。

其他工业

- 1、乳酸在发酵工业中用于控制pH值和提高发酵物纯度；
- 2、在卷烟行业中可以保持烟草湿度，除去烟草中杂质，改变口味，提高烟草档次，乳酸还可中和尼古丁烟碱，减少对人体有害成份提高烟草品质；
- 3、在纺织行业中用来处理纤维，可使纤维易于着色，增加光泽，使触感柔软；
- 4、在涂料墨水工业中用作pH调节剂和合成剂；在塑料纤维工业是可降解新型材料聚乳酸PLA的shouxuan原料；

- 5、乳酸亦可作为聚乳酸的起始原料，生产新一代的全生物降解塑料；
- 6、在制革工业中，乳酸可脱去皮革中的石灰和钙质，使皮革柔软细密，从而制成gaoji皮革；
- 7、乳酸由于对镍具有duyiwuer的络合常数，常被用于镀镍工艺，它同时可作为电镀槽里的酸碱缓冲剂和稳定剂。在微电子工业中，其独特的高纯度及低金属含量满足了半导体工业对高质量的要求，它作为一种安全的有机溶剂可用于感光材料的清洗；
- 8、乳酸作为pH调节剂和合成剂可应用于各种水基涂层的粘合系统。如：电积物的涂层。乳酸产品沸点低，非常适用于为高固体涂层制定的安全溶解系统。乳酸产品系列为生产具有良好流体性能的含高固形物的涂料提供了机会；
- 9、乳酸具有清洁去垢等作用，用于洗涤清洁产品比传统的有机除垢剂性能更佳，因此它可应用于众多除垢产品中。如：厕所，浴室，咖啡机的清洁剂。乳酸具有抗微生物性，当它与其他抗微生物剂如乙醇配合使用，可产生协同作用。

化妆品业

- 1、由于L-乳酸是皮肤固有天然保湿因子的一部分被广泛用作许多护肤品的滋润剂。L-乳酸是最有效的一种AHA且刺激性甚微；
- 2、由于L-乳酸天然存在于头发中，作用是使头发表面光泽亮丽，因此乳酸常作为各种护发产品的pH调节剂；
- 3、乳酸可作为保湿剂用于各种浴洗用品中，如私处沐浴液，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，乳酸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。

农业畜业

- 1、光学纯度高达99%以上的乳酸，在方面可用于生产缓释，例如除草剂，具有对农作物和土壤无毒无害且高效的特点；
- 2、乳酸聚合物用于生产农用薄膜，可用其取代塑料地膜，能被细菌分解后让土壤吸收，利于环保；
- 3、乳酸还可用于青饲料贮藏剂、牧草成熟剂；

- 4、在猪禽饲料中作为生长促进剂。乳酸可以降低胃内的pH值，起到活化消化酶、改善氨基酸消化能力的作用，并对肠道上皮的生长有好处。小猪在断乳后的几个星期喂食含有酸化剂的饲料，其在断乳期间的体重可以增加15%；
- 5、乳酸可以抑制微生物的生长。哺乳期的小猪会染上由大肠杆菌和沙门氏菌引起的疾病，在饲料中加入乳酸能防止小猪下胃肠道中病原菌生长；
- 6、乳酸可以作为饲料的防腐剂以及增进饲料、谷物和肉类加工产品副产品的微生物稳定剂；
- 7、在家禽和小猪的饮用水中加入乳酸，可以有效地抑制病原菌的生长，提高动物的体重增加速度。