

郑州宏兴食品级酸味剂L-苹果酸使用方法

产品名称	郑州宏兴食品级酸味剂L-苹果酸使用方法
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	36.00/公斤
规格参数	作用:缓冲剂、调味剂、固化剂 酸度调节剂 规格:25公斤/桶 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

L-苹果酸 36元/公斤 25公斤/桶 含量：99% CAS:6915-15-7

作用：缓冲剂、调味剂、固化剂 酸度调节剂CAS:97-67-6

【L-苹果酸产品用途】

L-苹果酸作用：缓冲剂、调味剂、固化剂。用于果酱和果冻、橘皮果冻。可用于乳饮料。L-苹果酸食品工业：用做加工和配置饮料、露酒、果汁，也用于糖果、果酱等的制造，对食品且有抑菌防腐作用。亦可用于酸乳发酵PH调节，酿造中除酒石酸盐等。

【L-苹果酸产品作用】

L-苹果酸可广泛的用于食品保鲜剂。微生物需要在一定酸碱度的环境中才能正常地进行生长繁殖，如果环境中的pH值不适宜，则可能影响细胞表面的带电性质，从而引起膜的通透性能的变化，影响细胞的正常代谢。酸类对微生物的作用不仅决定氢离子的浓度成正比，而且与无机酸兼有的氧化作用，酸的阴离子及未电离的分子有关，苹果酸在中性条件下电离而在酸性条件下不电离，但酸性条件下的杀菌能力却比中性条件大100倍以上，主要是因为分子状态的有机酸更容易透过细胞膜起作用，而离子状态的酸不易透过细胞。另外他还可以促进蛋白质的热变性。苹果酸手于除腥脱臭剂用于除臭剂，可去除鱼腥，体臭及用于食品贮藏。

型号：食品级 包装：25公斤每桶（内衬聚乙烯袋）

性状：白色结晶性粉末 用途：缓冲剂、调味剂、固化剂 酸度调节剂

【产品名称】L-苹果酸 【英文名称】Malic acid

【产品分子式】C₄H₆O₅ 【产品分子量】134.09。

【L-苹果酸产品性状】L-苹果酸为白色结晶性粉末。微溶于水。不溶于乙醇。

【L-苹果酸在食品、日用化工用途如下】

(1) L—苹果酸对面食具强化效果，他可以使面筋蛋白质中的二硫基团增多，蛋白质分子变大，形成大分子网络结构，增强面团的持气性、弹性和韧性。另外在面粉中含有半胱氨酸和胱氨酸，他们是蛋白酶激活剂，L—苹果酸可以使他们丧失激活蛋白酶的能力，阻止蛋白酶分解面粉中的蛋白质。另外还可以对面粉进行漂白，提高蛋白质的黏结作用。

L—苹果酸可用于制作咸味食品，减少食盐用量。比如苹果酸钠咸度适中，常可用来制作带盐咸味的食物。苹果酸可形成许多衍生物，日本近几年已成功地将苹果酸盐应用于减糖、减盐食品中，应用苹果酸某些盐类代替食盐浸渍咸菜时，其咸味仅有食盐1/5-1/7情况下，而浸渍效果却是食盐的两倍，同时可以做为肾炎患者的食盐代用品，在豆浆中添加苹果酸钙盐，可有效地改善其口感和风味。

保护维生素C，保色作用：蔬中所含的色素的色调，往往受到酸碱度的影响，在一些变色反应中，往往酸是起到很重要作用的成份。L—苹果酸可以用作一些食品的保色剂，比如可以做天然果子露保色剂。

抗氧化、抑制油脂酸败 L—苹果酸有较好的抗氧化能力，食品中脂类的氧化会导致酸败、蛋白质破坏和色素氧化，使食品的感官性质下降、营养价值降低、货架期缩短。添加食品抗氧化剂可延缓氧化、延长货架期、保持食品的色香味和营养价值。

苹果酸在护肤方面的使用 苹果酸：温和的去除老废多余的角质，加强肌肤代谢

苹果萃取液：有效减淡幼纹及紧致肌肤,唤醒疲倦肌肤,让暗淡的肌肤变得均匀明亮的效果。

(2) 烟草行业：苹果酸衍生物（如酯类）能改善烟草香味。

(3) 工业：各种片剂、糖浆配以苹果酸可以呈水果味，并有利于在体内吸收、扩散。

(4) 日用化工工业：是良好的络合剂、酯剂，用于牙膏配方、净牙片配合、合成香料配方等，还可以作为防臭剂和洗涤剂的成分。

【L-苹果酸包装】L-苹果酸25KG纸板桶

【L-苹果酸储存】L-苹果酸阴凉、干燥、通风常温的环境下保存，保质期2年

【L-苹果酸质量指标】

检测项目 质量标准

含量 99.0% ~ 100.5%

灼烧残渣 0.1%

重金属 10mg/kg

富马酸 1.0%

顺丁烯二酸 0.05%

水不溶物 0.1%

铅 2mg/kg

砷 0.002%

硫酸盐 0.03%

氯化物 0.005%