

郑州宏兴食品级酸味剂DL-酒石酸用量

产品名称	郑州宏兴食品级酸味剂DL-酒石酸用量
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	16.00/公斤
规格参数	作用:酸味剂 规格:25公斤/袋 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

DL-酒石酸 16元/公斤 25公斤/袋 CAS : 133-37-9

作用：酸味剂

【产品形状】

DL-酒石酸为无色或白色晶体。无臭，有酸味，易溶于水和乙醇。

DL-酒石酸广泛用于食品工业，如作为啤酒发泡剂、食品酸味剂、矫味剂，用于清凉饮料、糖果、果汁、沙司、冷菜、发酵粉等。

【产品用途】

DL-酒石酸在工业中，本品可作为中间体、拆分剂及它的衍生物等。在食品工业中，作为饮料、糖果及果酱等食品的酸味剂。在化学工业中，用于生产酒石酸盐和酯，也作为金属离子掩蔽剂。在纺织工业中作为印染的防染剂等

本品低毒。其酸性较强，对牙齿有腐蚀性，据报道，操作人员在浓度为1.1mg/m³的环境中工作时，会出现牙齿损伤，而且引起胃炎。因此，操作现场要有良好的通风条件，生产设备要做到无泄漏。

【产品性能】

酒石酸(tartaric acid)，即，2,3-二羟基丁二酸，是一种羧酸，存在于多种植物中，如葡萄和罗望子，也是中主要的有机酸之一。作为食品中添加的抗氧化剂，可以使食物具有酸味。酒石酸的用途是饮料添加剂。也是药物工业原料。在制镜工业中，酒石酸是一个重要的助剂和还原剂，可以控制银镜的形成速度，获得非常均一的镀层。工业应用酒石酸用途是饮料添加剂。然后是药物工业原料。在当代有机合成中是非常重要的手性配体和手性子，可以用来制备许多著名的手性催化剂，以及作为手性源来合成复杂的天

然产物分子。酒石酸也是一种抗氧化剂，在食品工业中有所应用。生化试验中可利用其作为除氧剂

型号：食品级 包装：25公斤牛皮纸袋（内衬聚乙烯袋）

性状：白色结晶或结晶性粉末 用途：酸味剂

【产品名称】DL-酒石酸 【分子式】 $C_4H_6O_6$ 【分子量】150.1

【化学名】(2R, 3R)-2,3-二羟基琥珀酸

【产品贮存】DL-酒石酸贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。