

乳酸钙生产厂家 食品级乳酸钙厂家

产品名称	乳酸钙生产厂家 食品级乳酸钙厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	品牌:乳酸钙厂家 型号:食品级乳酸钙 产地:河北乳酸钙
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

乳酸钙生产厂家，乳酸钙厂家，乳酸钙价格 食品级乳酸钙

中文名称：乳酸钙

英文名称：Calcium LactateC A

S：814-80-2[1]EINECS 编号：212-406-7MDL 编号：MFCD00150986分子

式：C₆H₁₀CaO₆化学式：2(C₃H₅O₃).CA分子量：218.22性 状：白色至乳白色结晶或粉末，基本无臭无味。易溶于热水成透明或微混浊的溶液，不溶于乙醇、氯仿。水溶液的Ph值为6.07.0。在空气中易风化，加热至120失去结晶水。

适用说明：乳酸钙的吸收率较高，人体耐受性极高，其风味平和，溶解性好，吸收好，可以广泛应用于食品、饮料等行业，还适用于食品的强化，现在较多的是作为一种强化钙源加入乳制品中。

L-乳酸钙为左旋乳酸钙,为白色粉末,极易溶于水(溶解性比乳酸钙好)。左旋没有DL-乳酸钙的发酵酸臭味，较之DL-乳酸钙相比有更大的使用价值。

限 量:

1、依据GB2760、GB14880和ADI标准：参考附表1

2、FAO/WHO(1984)果酱和果冻，橘皮果冻，使PH值保持在2.83.5，200 mg/kg(以Ca计)

；番茄罐头，800 mg/kg(丁状或片状)，450 mg/kg(整装)(以Ca计)；葡萄柚、青豆、草莓、水果色拉等罐头350 mg/kg(以Ca计)，酸黄瓜250 mg/kg；冷饮、食用酪蛋白酸盐，按GMP。

3、作为钙的强化剂，可用于面包、其他糖食制品、小麦粉、调制奶粉、豆腐、发酵豆腐、腌菜等。其吸收率是钙剂中的佳者。

乳酸钙（粉末状）应用领域1、用作食品添加剂、儿童营养食品的强化剂。2、乳酸钙是一种很好的食品钙强化剂，吸收效果比无机钙好。可用于婴幼儿食品，使用量为2346g/kg；在谷类及其制品中为1224g/kg；在饮液和乳饮料中为36g/kg。还作面包发酵粉的膨松剂和缓冲剂。3、用作营养强化剂的钙剂，作面包、糕点等的缓冲剂、膨松剂。也可用于面包、糕点、面食品、市制奶粉、豆腐、豆酱、腌制品等。作为强化剂它与其他钙类容易被吸收。