

食品添加剂乳酸 食品级 金丹

产品名称	食品添加剂乳酸 食品级 金丹
公司名称	李新渊(个体经营)
价格	10.00/公斤
规格参数	型号:食品级 品牌:金丹 含量:80.4 (%)
公司地址	中国 河南 郑州市二七区 郑州市京广南路长通商贸城三排17号
联系电话	86 0371 68732511 15837166598

产品详情

型号	食品级	品牌	金丹
含量	80.4 (%)	有效物质含量	80.4 (%)
产品规格	25*1	执行标准	GB2023-2003
主要用途	食品、 饮料	CAS	50-21-5
名称	乳酸		

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；

啤酒

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；6) 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。

