

食品添加剂重质碳酸钙

产品名称	食品添加剂重质碳酸钙
公司名称	宜都大恒碳酸钙开发有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:代代佳 产地:湖北宜昌
公司地址	湖北省宜昌市宜都市高坝洲镇后江沱村
联系电话	0717-4813418 15071788199

产品详情

代代佳碳酸钙具有纯度高，颗粒均匀，白度高，无味之特点，碳酸钙含量高达98.4%以上且有害*含量远远低于国家*标准GB1886.214-2016所规定允许的含量值。

应用领域：

1、食品营养强化剂

可以作为食品的营养强化剂，补钙剂用于常见的含钙食品如：高钙奶，高钙饼干、高钙挂面、钙糖果、营养强化小麦粉等。

可作为高纯度药品级柠檬酸钙、乳酸钙、柠檬酸-苹果酸钙、葡萄糖酸钙等有机钙盐的理想反应原料，满足国际市场客户对产品低铅和低杂质含量的严格要求。

2、面粉蓬松剂及酵母营养物调节剂

可添加到面粉里除了可以起到钙强化的作用外，还可以起到面粉增白的作用，改善面粉外观，可以起到增白和膨松的作用。

还可以作为氢离子调节剂，可作为制造面包过程中酵母营养物的面团调节剂，通常在面粉中使用理论钙含量的0.25%以下，粒径5 μm左右。

3、酒类脱酸剂

酿造葡萄酒时对酸度过高的果汁(1.5%以上), 可用碳酸钙除去部分酸。每100L葡萄汁除去0.1%的酸, 需加66g碳酸钙。可在发酵完毕后除酸。

其工作原理是碳酸钙与酒石酸形成就是酒石酸钙沉淀与酒桶底部, 从而将酒石酸与酒分离, 从而酸与酒分离便于分离。

4、胶姆糖助剂

多种食品添加剂如胶姆基料胶姆糖基础剂、甜味剂、香精、乳化剂、软化剂、填充剂复配成胶姆糖即胶姆基糖果, 又叫咀嚼树胶或嚼胶, 英文名Chewing Gum。

作为填充剂用的细粉末的碳酸钙可以适当地抑制口香糖的弹性, 同时也可防止口香糖本身的粘着性。

5、医药领域

可作为药用活性成分, 被广泛应用于补钙药片, 制成高密度钙片; 也可作为药片填料, 从而增加营养补充剂片剂中的营养成分; 碳酸钙造粒后, 更便于补钙剂冲片成形。