

# 营养强化剂供货商 营养强化剂 日照大自然食品科技

产品名称	营养强化剂供货商 营养强化剂 日照大自然食品科技
公司名称	大自然食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省日照市莒县浮来山镇园区路东侧
联系电话	18563321226

## 产品详情

管比较罕见，但消费柠檬酸钙仍然有导致严重副作用的可能，如呼吸困难，吞咽困难，骨骼或肌肉疼痛，体重严重减轻，频繁排尿，口渴，心率不齐和虚弱等，出现这类症状应该立即看急诊。此外，还有一些药1物可以与柠檬酸钙产生交互反应，这些药1物包括四环素类抗1生素，土霉·1素，强力霉1素，维生素D补充剂，营养强化剂供货商，含铝或钙的制酸剂等。柠檬酸钙，柠檬酸钾，碳酸镁

CNI 01348431A中公开了一种制取柠檬酸钙的方法。该方法包括先由氯化钙和碳酸氢铵反应制得高纯度碳酸钙，再将制得的高纯度碳酸钙与食用柠檬酸反应制取柠檬酸钙，食品添加剂营养强化剂，并在制取的柠檬酸钙中加入稀醋酸1溶液控制铅的含量，得到高纯度的柠檬酸钙。该方法中使用的食用柠檬酸需要预先进行提纯，从柠檬酸发酵液到高纯度食用柠檬酸的提纯方法包括柠檬酸钙盐提取法，营养强化剂，该方法需要进行过滤、中和、硫酸酸解、脱色、离交、浓缩结晶等步骤，营养强化剂添加剂，在提纯的过程中需要消耗硫酸等辅料。

另一种食用柠檬酸提取方法为柠檬酸膜滤色谱提取法，膜滤色谱法需要进行膜滤、离交、色谱、浓缩结晶等步骤在提纯过程中需要专门的提纯设备，并且需要消耗酸、碱、树脂等原辅料;高纯度碳酸钙的制备过程涉及盐酸酸解、过滤、再沉淀等工序；因此这种柠檬酸钙的制取方法在耗能及消耗原辅料较多的同时，会产生固体废料石膏或其它污染物，因此现有技术生产高纯度柠檬酸钙盐成本投入高、工序复杂且污染物排放多。

营养强化剂供货商-营养强化剂-日照大自然食品科技由大自然食品科技有限公司提供。大自然食品科技有限公司（[www.naturefoodtech.com](http://www.naturefoodtech.com)）位于山东省日照市莒县浮来山镇园区路东侧。在市场经济的浪潮中

拼搏和发展，目前大自然食品科技在酸度调节剂中享有良好的声誉。大自然食品科技取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。大自然食品科技全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。