

食品级苹果酸4006-133-132

产品名称	食品级苹果酸4006-133-132
公司名称	郑州坤利食品添加剂有限公司
价格	20.00/千克
规格参数	型号:食品级 品牌:南京 含量:99 (%)
公司地址	郑州市南三环与连云路交叉口向南300米路东 佛岗新居40号楼7楼020室
联系电话	86-037156613670 18203600615

产品详情

型号	食品级	品牌	南京
含量	99 (%)	有效物质含量	96 (%)
产品规格	25/公斤	执行标准	国标
主要用途	酸度调味剂	名称	苹果酸

苹果酸的口感接近天然果汁并具有天然香味。与柠檬酸相比，苹果酸的酸度更大(酸味比柠檬酸强20%)、产生的热量更低、口味更柔和(具有较高的缓冲系数)、滞留时间更长。腐蚀破坏作用比较弱，相应的牙釉质磨损较小，不损害口腔与牙齿。苹果酸是新一代的食品酸味剂，被生物界和营养界誉为“最理想的食品酸味剂”。广泛应用于酒类、饮料、果酱、口香糖等多种食品中，已成为继柠檬酸、乳酸之后用量排第三位的食品酸味剂，是目前世界食品工业中用量最大和发展前景较好的有机酸之一。

清凉饮料、粉末饮料、乳酸饮料、乳饮料、果汁饮料中均可添加苹果酸改善其口感和风味。苹果酸常与人工合成的二肽甜味剂阿斯巴甜配合使用，作为软饮料的风味固定剂添加。由于它的酸味刺激效果优于柠檬酸，近几年来苹果酸在食品工业上的应用已逐渐取代柠檬酸。当有一定量的果胶和糖时，酸是凝胶形成的关键条件。苹果酸可以使果胶产生凝胶作用，因此可以用来制作果糕、果冻凝胶态的果酱和果泥等。

苹果酸中含有天然的润肤成分，能够很容易地溶解粘结在干燥鳞片状死细胞之间的“胶粘物”，从而可以清除皮肤表面皱纹，使皮肤变得嫩白、光洁而有弹性，因此在化妆品配方中备受青睐。

苹果酸可用作除垢剂、荧光增白剂的合成原料之一。用苹果酸生产的聚酯和醇酸树脂是一类具有特殊用途的塑料。苹果酸还可以作为工业清洗剂、树脂固化剂、合成材料增塑剂、饲料添加剂等。

