

Лимонная кислота пищевая меш. 25 кг. Китай

Ставрополь, Россия

Лимонная кислота (C₆H₈O₇) является кристаллическим веществом, которое имеет белый цвет и отлично растворяется в воде и в этиловом спирте, но очень плохо растворяется в диэтиловом эфире.

Лимонную кислоту используют в качестве вкусовой добавки и консерванта для производства различных напитков, в том числе и сухих и шипучих, кондитерских изделий, магазинных фруктовых соков, майонезов, рыбных и мясных консервов, плавленых сыров, плодоовощных консервов. Лимонную кислоту активно применяют и в масложировой промышленности – она защищает жиры, растительные масла, маргарин, и животные жиры от вероятности прогоркания и возникновения горечи. Её также очень часто добавляют в состав различных косметических средств – лосьонов, шампуней, бальзамов, фиксаторов волос... Во всех этих средствах он выступает как своеобразный регулятор кислотности...

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Аксенова Ирина

8-988-544-94-14