

食品添加剂乳酸是什么

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/9b1c9babe777ae15be5f68dc1af55921.html>

范文网，为你加油喝彩！

你知道食品添加剂乳酸是什么吗?这种食品添加剂使用x的原函数在哪些地方呢?下面我们一起走就<https://www.882682.com/>来了解一下吧?

乳酸(IUPAC学名:2-羟基丙酸)是一种化合物，它在多种生物化情绪发泄学过程中起作用。它是一种羧酸，分子式是 $C_3H_6O_3$ 。它是一个含有羟基的羧酸，因此是一个 α -羟酸(AHA)。在水溶液中它的羧基释放出一个质子，而产生乳酸根离子 $CH_3CHOHCOO^-$ 。在发酵过程中乳酸脱氢酶将丙酮酸转换为左旋乳酸。在一般的新陈代谢和运动中乳酸不断被产生，但是其浓度一般不会上升。

- 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;
- 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) 关于环保的作文300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潮州城基实验中学上粉，作为粉状的酸味剂;
- 5) 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。

现在的很多食品中都有食品添加剂的，那么 食品添加剂到底是什么

呢?其实食品添加剂就是为改善食品色、香、味等品质，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。有的食品添加剂对人体是有害的，但是我国有食品安全检测仪，可以准确的检查出食物是否安全，有没有过度的使用添加剂，这样可谜语笑话以让我们更加安全的食用食品，想了解更多的食品添加剂小知识请到<https://www.882682.com/>。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发