

BIOMUS - Kwas mlekowy 1L



Cena: 25,70 pln

Opis słownikowy

Producent BIOMUS

Opis produktu

Opakowanie: 1L

Synonimy: Kwas 2-hydroksypropionowy 50-80%

Wzór chemiczny: C₃H₆O₃

Masa molowa: 90.08

Numer CAS: 598-82-3

Numer WE: 209-954-4

Zastosowanie: Stosowany jako zakwaszacz, modyfikator pH, środek zapachowy, środek konserwujący żywność i napoje, jako naturalny antybiotyk w paszach, jako środek czyszczący, antyseptyczny, dezynfekujący w środkach czyszczących i biobójczych.

Właściwości

Postać: ciecz

Kolor: bezbarwna do żółtawej

Zapach: kwaśny

pH: 2,8 (10g/l H₂O w 20 °C)

Rozpuszczalność:

w wodzie: bez ograniczeń

w rozpuszczalnikach organicznych: brak danych

Kwas mlekowy powstaje w produktach spożywczych otrzymany przez fermentację mlekową, nadając im kwaśny smak. Powstaje w wyniku fermentacji zawartych w tych produktach cukrów - laktozy obecnej w mleku oraz fruktozy obecnej w warzywach i owocach. Obecność kwasu mlekowego w mleku powoduje koagulację białek. Proces ten jest masowo wykorzystywany przy produkcji nabiału, w tym: serów, jogurtów, kefirów i innych produktów mlekopochodnych.

