

Acid Citric Alimentar sac 25Kg

I.D.: 86470886

Data publicarii	29.08.23	Coduri CPV	24960000-1
-----------------	----------	------------	------------

Pretul estimativ: 299,00 RON - 299,00 RON

Descriere: Acidul citric monohidrat (sare de lamaie) - este un triacid foarte raspandit in natura sub forma de pulbere alba cristalina. Se gaseste in cantitati mari in citrice si in fructe fiind prezent in mod natural in toate plantele si in multe tesuturi animale. Obtinut pentru prima data din sucul de lamaie, acidul citric este unul din cei mai vechi aditivi si se obtine industrial prin diferite metode. Utilizare: - In industria alimentara este folosit ca antioxidant, conservant, poate potentia aroma produselor si creste actiunea celorlalti antioxidanti. Si ca acidifiant si agent de sechestrare in alimentele procesate si bauturi si synergist in amestecurile antioxidante. Se utilizeaza in industria bauturilor, sucurilor, bomboanelor, carni, branzeturilor. Este utilizat ca acidulant, agent aromatizant în băuturi cu fructe, bomboane, prăjituri, biscuiți, conserve, fructe, gemuri și jeleuri. Alimentele congelate și unele produse lactate conțin adesea acid citric. De asemenea, se adaugă fructelor și legumelor din conserve pentru a proteja împotriva botulismului, o boală rară, dar gravă, cauzată de bacteriile Clostridium botulinum care produc toxine. - In produsele farmaceutice acidul citric se utilizeaza sub forma de tablete efervescente. - In gospodarie acidul citric se foloseste pentru curatare, albire, decalcifiere si uneori pentru dezinfectare. Deoarece acidul citric ucide bacteriile și mucegaiul, este excelent pentru dezinfectarea și curățarea generală. De asemenea, este eficient
