Лимонная кислота безводная

**Синонимы:** 2-Оксипропан-1,2,3-трикарбоновая кислота, безводная, лимонная кислота

Мы предлагаем Лимонную кислоту безводную по выгодным ценам с доставкой по Крыму.

|  |  |
| --- | --- |
| Спецификация |  |
| Молекулярная Масса | 192.125 |
| Содержание основного вещества | 99.72 % |
| Содержание воды | 0,2434 % |
| Содержание тяжелых металлов (Pb) | менее 0,0002% |
| Содержание оксалатов | менее 0,003 % |
| Содержание сульфатов | менее 0,0005 % |
| Содержание хлоридов | менее 0,0015 % |
| Содержание кальция | менее 0,003 % |
| Содержание сульфатированной золы | 0,024 % |

Лимонная кислота безводная (С6Н8О7) — мелкокристаллический порошок белого цвета. В отличие от моногидрата, в ее кристаллической решетке нет молекул воды, только лимонная кислота, поэтому она и называется безводной. Пищевая
безводная лимонная кислота хорошо растворима в воде и этаноле. Лимонная кислота — натуральный или синтетический антиоксидант. Содержится во многих плодах: цитрусовых, клюкве, гранатах, ананасах. Вкус чисто кислый, не вяжущий. Участвует в обмене веществ в организме. Лимонная кислота общие для всех карбоновых кислот свойства.

Соли и эфиры лимонной кислоты называются цитратами. При нагревании выше 175 °C разлагается на углекислый газ и воду. Лимонная кислота зарегистрирована как пищевая добавка с кодом E-330. Также у нас всегда на складе в наличии

**Получение**
В настоящее время основной путь промышленного производства лимонной кислоты — биосинтез из сахара или сахаристых веществ (меласса) промышленными штаммами плесневого гриба Aspergillus niger, либо путём брожения сладких отходов сахарного производства – патоки. Кроме того лимонную кислоту выделяют из растительного сырья – лимона, листьев махорки, отходов ананасов.

**Применение**
Лимонная кислота безводная широко применяется в пищевой и фармацевтической промышленности, в качестве антисептики, приправы, а так же в косметологии.
• безводная лимонная кислота используется в качестве подкислителя при производстве “шипучих” витаминных препаратов, болеутоляющих порошков и таблеток, не содержащих воду лекарственных форм.
• является идеальным подкислителем при производстве тех продуктов, где присутствие воды даже в кристаллическом виде может нанести ущерб потребительским качествам готового продукта, например “сухих” напитков, пищевых концентратов, некоторых карамелей и т.д.
• Будучи натуральной пищевой кислотой, лимонная кислота безводная (Е 330) широко используется в газированных и негазированных, алкогольных и безалкогольных напитках, предохраняет продукты от разлагающего влияния находящихся в них следов тяжелых металлов.
• Великолепные вкусовые свойства лимонной кислоты делают ее идеальным компонентом при приготовлении кондитерских изделий, карамелей, мороженого, джемов, желе, фруктовых и ягодных консервов.
• Лимонная кислота является составной частью многих косметических препаратов: эликсиров, лосьонов, кремов, шампуней, фиксаторов волос и т.д.
• Лимонная кислота облагораживает табак, связывая его летучие основы, используется в виноделии и кожевенной промышленности. При свинцовых отравлениях она переводит свинец в трудно усваиваемое соединение.
• На образовании комплексов лимонной кислоты с соединениями железа основана промывка ее раствором пароводяного тракта энергоблоков на электростанциях, теплообменников и другого оборудования.

Пищевая лимонная кислота безводная зарегистрирована как пищевая добавка Е330.

**Химическая формула:**С6Н8О7

**Международное название:** Citric acid (anhydrouse)

**CAS No:**77-92-9 (Anhydrous)

**Квалификация:** Имп. Пищ.

**Внешний вид:** кристаллический порошок белого цвета

**Гарантийный срок хранения:**2 года

**Фасовка:** мешки, 25 кг

**Условия хранения:** в сухом, хорошо проветриваемом помещении

[Сделать заказ](http://mcd-chemicals.ru/chemicals/descr201/)

Всегда в наличии по выгодным ценам