Creative Enzymes®

Zitronensäure

Cat. No. CEFX-170

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Zitronensäure ist in der Natur weit verbreitet und kommt in den Früchten von Pflanzen wie Zitronen, Zitrusfrüchten, Ananas, Johannisbeeren, Himbeeren und Traubensaft sowie in den Knochen, Muskeln und dem Blut von Tieren vor. Synthetische Zitronensäure wird durch Fermentation von zuckerhaltigen Substanzen wie Kristallzucker, Melasse, Stärke, Trauben usw. hergestellt und kann in zwei Typen unterteilt werden: wasserfrei und hydratisiert. Wasserfreie Zitronensäure ist ein natürlicher Bestandteil und Zwischenprodukt des physiologischen Stoffwechsels in Pflanzen und Tieren und eine der am häufigsten verwendeten organischen Säuren in den Bereichen Lebensmittel, Medizin und chemische Industrie.
Anwendungen	Lebensmittelindustrie: verwendet als Säuerungsmittel, Lösungsvermittler, Puffer, Antioxidans, Deodorierungsmittel, Chelatbildner usw. Pharmazeutische Industrie: Zitronensäure reagiert mit Natriumcarbonat oder Natriumbicarbonatlösung, um eine große Menge CO2 (d.h. sprudelnd) und Natriumcitrat zu erzeugen, was die aktiven Inhaltsstoffe im Medikament schnell auflösen und die Geschmacksfähigkeit verbessern kann. Industrie: 1. Zitronensäure ist ein hocheffizientes chelatisches Reinigungsmittel, das effektiv gegen Kalk, Magnesium, Eisen, Chrom, Kupfer und andere Verschmutzungen wirkt und weit verbreitet bei der Reinigung verschiedener Metalloberflächen eingesetzt wird. Nach dem Waschen kann das Abwasser biologisch abbaubar sein, ohne die Umwelt zu verschmutzen. 2. Natriumcitrat kann die Dekontaminationsleistung erhöhen, die biologische Abbaubarkeit in vielen Haushaltsreinigungsmitteln beschleunigen und als Ersatz für Phosphate verwendet werden, mit zahlreichen Anwendungen in Waschmitteln und Fleckenentfernern. 3. Zitronensäure chelatiert bestimmte übermäßige Elemente wie Kupfer, Zink, Mangan, Chrom und andere im Boden und wird häufig in der erdlosen Agronomie eingesetzt. 4. Im Bergbau, wie z.B. bei der hydraulischen Förderung von Phosphatgesteinsmehl, werden Viskositätsprobleme oft zur Hauptursache für die Tonexpansion. Der Einsatz von Zitronensäurebehandlungen kann die Expansion kontrollieren, sodass das Schlammrohmaterial leicht transportiert werden kann.

Produktinformation

Aussehen	Kristalline Partikel oder Pulver, geruchlos, sehr saurer Geschmack.
CAS-Nummer	77-92-9
Molekulargewicht	192.13
Reinheit	99%

Verwendung und Verpackung

Verpackung	25KG/Fass mit doppeltem Plastikbeutel mit Lebensmitteln darin

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2 Jahre unter guten Lagerbedingungen und fern von direkter Sonneneinstrahlung gelagert