Creative Enzymes®

Milchsäure (Lebensmittelqualität)

Cat. No. EXTZ-512

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Milchsäure ist eine organische Säure, die in fermentierten Lebensmitteln wie Joghurt weit verbreitet ist. Sie hat breite Anwendungen in verschiedenen Branchen, einschließlich Lebensmittel, Kosmetik, Pharmazie und Chemie. Milchsäure wird nicht nur als Säureregulator und Konservierungsmittel, sondern auch als Feuchthaltemittel und pharmazeutischer Zwischenstoff verwendet. Sie hilft, die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern, die Gesundheit des Darms zu fördern und dient als Rohmaterial für biologisch abbaubare Materialien.

Produktinformation

Form	Pulver