Creative Enzymes®

Calciumchlorid

Cat. No. EXTZ-602

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Lebensmittelgeeignetes Calciumchlorid ist ein Salz aus Calcium und Chlor. Die Anwendung von Calciumchlorid in der Lebensmittelindustrie ist vielfältig. Es kann nicht nur die Textur und den Geschmack von Lebensmitteln verbessern, sondern auch die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern und ihren Nährwert erhöhen. Bei der Tofu-Produktion wird Calciumchlorid als Gerinnungsmittel verwendet. Beim Bierbrauen kann Calciumchlorid verwendet werden, um die Klarheit und Stabilität des Bieres zu verbessern und gleichzeitig den Bier-Schaum zu stabilisieren. Die Zugabe von Calciumchlorid zu Sportgetränken oder Erfrischungsgetränken kann die während des Trainings verlorenen Elektrolyte auffüllen.

Produktinformation

Form	Pulver