

Natriumcitrat

Cat. No. EXTZ-724

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Natriumcitrat, auch bekannt als Natriumsalz der Zitronensäure, ist eine organische Verbindung. Dieses Produkt liegt als farblose oder weiße kristalline Granulate bzw. als kristallines Pulver vor; es ist geruchlos, schmeckt salzig, ist in Wasser löslich, in Ethanol schwer löslich und zeigt in feuchter Luft eine leichte Hygroskopizität. Es wird häufig als Puffer, Chelatbildner und Nährmedium für Bakterienkulturen eingesetzt. In der Medizin wird es als Diuretikum, Expektorans und Antikoagulans verwendet und findet zudem Anwendung in Lebensmitteln, Getränken, der Galvanotechnik und der Fotografie.

Anwendungen

In der Lebensmittelindustrie wird es als Puffer, Chelatbildner, Nährstoffzusatz für Buttermilch, Emulgator und Aromastoff eingesetzt. Beispielsweise kann es in Erfrischungsgetränken die Säurewirkung von Zitronensäure abmildern; es kann das Ranzigwerden von Milchprodukten verhindern; es dient als Verdickungsmittel für Käse und Fleischpasteten; als Geliermittel für Gelees und Fruchtsäfte; sowie als Emulgator und Stabilisator für Käse und Speiseeis.

Synonyme

FEMA 3026; Trinatriumcitrat; wasserfreies Natriumcitrat; Na3-Citrat; Trinatriumcitrat; Citnatin; Citrosodna; Citrosodina; Natrocitral; Trinatriumsalz der Zitronensäure; Citreme; Citrosodine; Zitronensäure-3Na; wasserfreies Trinatriumcitrat

Produktinformation

Aussehen

Farblose oder weiße kristalline Granulate oder kristallines Pulver

CAS-Nummer

6132-04-3

Molekülformel

C₆H₅Na₃O₇

Molekulargewicht

258.069

Reinheit

99,0–100,5 %