Creative Enzymes®

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 %