

AA-P330 | 檸檬酸砂 Citric Acid Monohydrate

產品資料

其他名稱: 檸檬酸

功能: 酸度調節劑 | 防腐劑 | 抗氧化劑 | 護色劑

類型: 天然

成份: 檸檬酸(E330)

溶解度: 水溶性 | 不溶於油脂

酸度*: pH 值 2.31 @ 1% 濃度

常見使用範圍:



烘焙



甜品



雪糕



飲品



糖果



肉類



醬料



藥物



護膚品



家居清潔

使用建議

建議用量:

- (烘焙) 0.05% - 0.1% | (飲品) 0.1% - 0.3% | (罐頭) 0.05% - 0.3% | (糖果) 0.2% - 1% | (肉類) 0.003% - 0.025%
- (雪糕) 0.2% - 0.3% (與檸檬酸鈉合用作穩定劑)
- (家居清潔) 5 - 10%

注意事項:

- 檸檬酸砂可以抑制細菌生長及幫助食物保持其顏色、質感及味道，是非常安全有效的防腐劑；但是其酸味局限了可以使用此產品作防腐作用的食品
- 在 pH 值 2 - 4 的環境下，大部份的微生物、細菌、霉菌也無法在食品上生長，所以一些廚師會利用 pH 試紙去確保食品在添加檸檬酸砂後的 pH 值維持在 2-4 的範圍內

* 不同酸在 1% 濃度下的 pH 值 - 鹽酸 (HCl): 0.56、草酸: 1.3、醋酸: 2.4、蘋果酸: 2.4

- 不少廚師將檸檬酸砂直接加入意大利粉、蕃茄湯、牛油、雞尾酒等食品內，利用其酸味去帶出食品本身的香味
- 烘焙時，要注意檸檬酸砂會與小梳打粉發生化學反應，令小梳打粉的膨鬆效果 (Leavening) 加強
- 為了令鮮肉的肉質更柔軟、鎖著肉汁、及延長保鮮期，一般會透過在鮮肉的表面噴上一層檸檬酸的溶液去降低 pH 值
- 用在家居清潔時，檸檬酸砂特別適合用在清潔廚房、廁所或去除銹漬上，但要避免用於實木、大理石、雲石、不銹鋼上

安全資料

准許使用的主要地區: 香港、美國、加拿大、歐盟、英國、日本、中國

每日最高攝取量: (WHO 世衛) 不設限

主要安全規格指標**:

- (檸檬酸純度) >99.5%
- (鉛) 少於 0.5ppm (即 0.00005%)
- (砷) 少於 1ppm (即 0.0001%)

注意事項: 一般情況下對人體無害，但就如過量攝取酸性食物後腸胃可能會不適，過高濃度的檸檬酸砂也可能會導致腸胃不適

健康影響:

- 進食含檸檬酸的食物可以幫助身體吸收礦物質
- 有研究指檸檬酸可以減低腎結石的機會和將現有的腎石分解，但仍需要更多的研究去確認效果***

** 此指標是我們所用的，比法例規定更嚴格；此產品必須附合此規格才會通過我們的內部審核

*** 研究是由美國衛生及公共服務部在 2008 年進行，論文來源: J Endourol. 2008 Mar; 22(3): 567-570.