

AA-P300 | 抗壞血酸 (維他命 C) Ascorbic Acid

產品資料

其他名稱: L-抗壞血酸

功能: 酸度調節劑 | 抗氧化劑 | 防腐劑 |
營養補充劑 | 護色劑 | 麵包改良劑

類型: 天然

成份: 抗壞血酸 (E300)

溶解度: 水溶性 (~200g/l) | 不溶於油脂

酸度*: pH 值 3 @ 0.5% 濃度

常見使用範圍:



烘焙



甜品



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) 0.01% - 0.05% | (飲品) 0.01% - 0.04% | (罐頭) 0.01% - 0.06% | (糖果) 0.2% - 0.6% | (肉類) 0.01% - 0.04%
- (護膚品) 5% - 20% (由低濃度開始試用)
- (家居清潔) 0.1% - 0.5% (與檸檬酸合用效果更佳)

注意事項:

- 抗壞血酸有強抗氧化的功能，可以幫助食物保持其顏色、質感及味道及抑制細菌生長，延長食物保質期，是非常好的天然抗氧化劑/防腐劑
- 在 pH 值 2 - 4 的環境下，大部份的微生物、細菌、霉菌也無法生長，所以一些廚師會利用 pH 試紙去確保食品在添加抗壞血酸後的 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

- 抗壞血酸是天然無害的麵包改良劑，可以透過麵包內麩質的結構，增大麵包的體積，提高麵包麵柔軟度，改善口感**
- 抗壞血酸可以令蔬果保持原有的色澤，所以不少廚師會在煮食前將蔬果稍微浸在抗壞血酸溶劑內，或將加入新鮮的蔬果沙律中
- 抗壞血酸可以令鮮肉保持原有的紅色，並且防止強致癌物亞硝酸胺的形成
- 用在家居清潔時，抗壞血酸有去漬除銹的功能，雖然效果不給檸檬酸砂

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) 2,000mg/日 (成人)

主要安全規格指標:

- (抗壞血酸純度) >99.0%
- (鉛) 少於 2ppm (即 0.0002%)
- (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，過高濃度的抗壞血酸也可能會導致腸胃不適

健康影響:

- 定期服用抗壞血酸可以提高免疫力，因為維他命 C 會提升免疫細胞的活躍度和促進淋巴白血细胞的生長
- 抗壞血酸是合成骨膠原蛋白的主要成分，所以充足抗壞血酸可以協助骨骼修復
- 有研究指抗壞血酸對預防癌症有幫助，因為維他命 C 可以協助嗜中性白血細胞殺死有害細胞，並且提高細胞表面的磷酸腺苷水平，大大降低正常細胞癌變的機會，並使輕度癌變的細胞恢復正常***

** 使用 0.002% - 0.003% 的抗壞血酸便可以令麵包的體積增大 20%

*** 研究來源: Bandera et al., 2009; Park et al., 2010; Fulan et al., 2011; Jia et al., 2015a; Bo et al., 2016