

AA-P327 | 乳酸鈣 Calcium Lactate

產品資料

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

類型: 天然

成份: 乳酸鈣 (E327)

溶解度: 水溶性 (~48g/l) | 不溶於油脂

酸度*: pH 值 ~6 @ 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

使用建議

建議用量:

- (烘焙) 0.1% - 0.5% | (雪糕) 0.2% - 0.3% | (乳製品) 0.2 - 0.3% | (飲品) 0.1% - 0.3% |
- (罐頭) 0.5% - 2.0% | (肉類) 0.1% - 0.3% | (蔬菜) 0.2 - 0.4% | (醬料) 0.1 - 0.5%

注意事項:

- 可以抑制細菌生長，尤其在新鮮蔬果、肉類、乳製品中非常常見的細菌(例如: 李斯特菌和假單胞菌)，而且安全性高，也不會對食物的味道有明顯影響
- 常用在罐頭和新鮮蔬果中，透過和蔬果中的果膠結合形成更強的細胞壁，令蔬果不容易變軟和變色，從而保持蔬果新鮮和口感
- 非常適合用於凝固(coagulate)芝士和豆腐上，因為其鈣質可以協助蛋白質凝乳，而且其保水性可以造出比較軟的芝士和豆腐

* 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

- 烘焙時加入乳酸鈣會提升麵糰的彈性，更容易控制麵糰。而且乳酸鈣也可以減慢膨鬆過程(**leavening**)，令效果更均勻，對於需要特殊口感的麵包非常重要
- 使用時，建議先將乳酸鈣溶解於少量水中，然後再加入食物中，以防止因未完全溶解而結塊
- 乳酸鈣在 **150°C** 左右時仍穩定，但在 **200°C** 開始分解，令效果減弱；所以當食物加入乳酸鈣後，應盡量避免加熱至 **200°C** 以上

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:**

- (純度) >98.0%
- (重金屬) 少於 20ppm (即 0.002%)

注意事項: 一般情況下對人體無害，但如過量攝取會令血液中的鈣質含量過高，可能引致噁心、作嘔，甚至損害腎臟腸胃

健康影響:

- 乳酸鈣常被用作營養補充劑，提供鈣質給有需要的人
- 乳酸鈣提供的鈣質可以有助骨骼健康和降低血壓，而且有研究指高鈣可以減低患上大腸癌的風險