

**СПЕЦИФИКАЦИЯ:** Лактат натрия (E325)

**СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ:** Китай

**ФУНКЦИИ:** регулятор кислотности, влагоудерживающий агент, синергист антиокислителей, эмульгирующая соль.

### **КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

<b>Наименование показателя</b>	<b>Значение показателя</b>
<b>Органолептические показатели</b>	
Внешний вид	вязкая жидкость
Цвет	от бесцветного до желтоватого оттенка
Запах и вкус	без запаха или с легким характерным запахом, с мягким солоноватым вкусом
<b>Физико-химические показатели</b>	
Содержание основного вещества, %	57,0-66,0
pH 20% водного раствора	6,5-7,5
Тяжелые металлы, мг/кг, не более	10,0
Мышьяк, мг/кг, не более	3,0
Свинец, мг/кг, не более	2,0
Ртуть, мг/кг, не более	1,0
<b>Показатели безопасности</b>	
Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	

### **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Регулятор кислотности, один или вместе со свободной молочной кислотой образует буфер. В производстве твёрдой карамели, зефира, желеиногo мармелада позволяет снизить вязкость массы при уваривании и изменить параметры желирования. Дозировка лактата натрия зависит от кислотности среды и меняется от 0,15 до 0,24%. Совместно с другими лактатами, цитратами и фосфатами применяется в качестве соли-плавителя в плавленых сырах.

Лактат натрия способствует повышению микробиологической стойкости мясопродуктов в процессе хранения путём ингибирования патогенных микроорганизмов (родов Clostridium, Listerium и др.), кроме того, он влияет на цвет мясопродуктов.

Для восстановления солевого (ионного) равновесия, необходимого для термоустойчивости молока, подвергаемого сгущению, к нему добавляют соли-стабилизаторы, в качестве которых могут выступать лактаты в виде 10-25%-х водных растворов, которые связывают ионы кальция. Доза соли-стабилизатора зависит от термоустойчивости конкретной партии молока и колеблется в пределах 0,05-0,4% от массы нормализуемой смеси.

**УПАКОВКА:** В бочках или канистрах по 25 кг

**СРОК ХРАНЕНИЯ:** 2 года с даты производства.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** хранить в сухом, хорошо проветриваемом помещении в защищенном от света месте.