СПЕЦИФИКАЦИЯ: Молочная кислота

СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ: КИТАЙ

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Внешний вид	сиропообразная жидкость
Запах	слабокислый
Цвет	бесцветная или слабо-желтая
Физико-химические показатели	
Содержание основного вещества, %, не менее	80
Тяжелые металлы, %, не более	0,001
Сульфаты, %, не более	0,01
Железо, %, не более	0,001
Мышьяк, %, не более	0,0001
Остаток после прокаливания, %, не более	0,1
Микробиологические показатели и показатели безопасности	
Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».	

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Молочная кислота — беловатая, слегка желтоватая гигроскопичная сиропообразная жидкость со слабо кислым запахом. Растворима в воде, этаноле, плохо — в бензоле, хлороформе и других галогенуглеводородах. В присутствии минеральных кислот происходит самоэтерификация молочной кислоты с образованием циклического дилактида, а также линейных полилактидов. Молочную кислоту получают путем брожения. Ее относят к категории пищевых консервантов в виду ее способности обеспечивать более длительную сохранность продуктов путем предотвращения размножения и развития болезнетворных бактерий и вредоносных грибков. Молочную кислоту в пищевой промышленности часто используют в качестве подкислителя, регулятора pH и/или вкусовой добавки.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

в детском питании;

кондитерской промышленности;

консервной промышленности;

масложировой промышленности;

молочной промышленности

мясоперерабатывающей промышленности;

в алкогольных и безалкогольных напитках;

рыбной промышленности;

хлебобулочной промышленности.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

В качестве пищевой добавки в хлебопечении молочную кислоту используют чаще всего для профилактики в борьбе с картофельной болезнью, которая вызывается картофельными палочками *Bacillus mesentericus*, стойкими к высокой температуре, и для улучшения вкуса изделий из пшеничной муки. Подкисление среды молочной кислотой ускоряет созревание теста перед разделкой, не допуская развития в нем посторонних микроорганизмов. Хлеб, полученный ускоренным способом, содержит большое количество сахаров, водорастворимых углеводов и бисульфит связывающих соединений, что выражается в увеличении пористости хлеба, улучшении свойств мякиша, аромата, вкуса и повышении стойкости к очерствению.

Молочная кислота регулирует кислотность в оливках, сыре, замороженных десертах, газированных напитках, препятствует порчи оливок, уравнивает кислотность в производстве сыров и придает кислотность замороженным десертам, газированным напиткам с фруктовым вкусом и другим пищевым продуктам.

В кондитерской промышленности молочная кислота используется при изготовлении мармелада, пастилы, зефира, карамели с фруктовой начинкой, халвы подсолнечной, пряников и других изделий. Молочная кислота, предпочтительнее других, так как является слабо инвертирующей кислотой и легко распределяется в вязких кондитерских массах, обладая высокой скоростью диффузии.

Молочную кислоту применяют в производстве мяса и мясопродуктов благодаря высоким диффузионным свойствам, антимикробному действию, способности пластифицировать белки, ускорять созревание мяса, разрыхлять коллагеновые пучки, регулировать pH и вкус. Обработка мяса и мясных продуктов водными растворами молочной кислоты, обеспечивает содержание pH на уровне 4,0-5,4, способствует образованию на поверхности, пропитанной кислотой «защитного слоя» от 5 до 20 мм, препятствующего развитию гнилостных микробов.

Молочная кислота также используется для контроля pH при консервировании различных морепродуктов, рыбы и креветок для продления срока их хранения без изменения вкуса и запаха.

В пивобезалкогольной промышленности молочную кислоту используют при приготовлении сырцового солода или затора для снижения жесткости воды, создания оптимального уровня pH, улучшения физиологического состояния дрожжей, увеличения выхода экстрактивных веществ из солода, а также для регулирования вкуса и аромата.

УПАКОВКА: Бочки по 25 кг, 250 кг, 1200 кг

СРОК ГОДНОСТИ: 24 месяца от даты производства.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: Хранить в сухом прохладном месте в герметично закрытой таре, не допускать попадание солнечного света.