

# BIOMUS - Kwas mlekowy 1L



Cena: 25,70 pln

## Opis słownikowy

Producent BIOMUS

## Opis produktu

Opakowanie: 1L

Synonimy: Kwas 2-hydroksypropionowy 50-80%

Wzór chemiczny: C<sub>3</sub>H<sub>6</sub>O<sub>3</sub>

Masa molowa: 90.08

Numer CAS: 598-82-3

Numer WE: 209-954-4

**Zastosowanie:** Stosowany jako zakwaszacz, modyfikator pH, środek zapachowy, środek konserwujący żywność i napoje, jako naturalny antybiotyk w paszach, jako środek czyszczący, antyseptyczny, dezynfekujący w środkach czyszczących i biobójczych.

### Właściwości

Postać: ciecz

Kolor: bezbarwna do żółtawej

Zapach: kwaśny

pH: 2,8 (10g/l H<sub>2</sub>O w 20 °C)

Rozpuszczalność:

w wodzie: bez ograniczeń

w rozpuszczalnikach organicznych: brak danych

Kwas mlekowy powstaje w produktach spożywczych otrzymanych przez fermentację mlekową, nadając im kwaśny smak. Powstaje w wyniku fermentacji zawartych w tych produktach cukrów - laktozy obecnej w mleku oraz fruktozy obecnej w warzywach i owocach. Obecność kwasu mlekowego w mleku powoduje koagulację białek. Proces ten jest masowo wykorzystywany przy produkcji nabiału, w tym: serów, jogurtów, kefirów i innych produktów mlekopochodnych.

