Калий лимоннокислый — органическое соединение, Цитрат калиясоль лимонной кислоты и калия. В литературе часто встречаются названия цитрат калия, монокалийцитрат. Основная формула K3C6H5O7. Образует кристаллогидрат с одной молекулой воды K3C6H5O7•H2O.

Цитраты калия бывают:

- однозамещенный;
- двузамещенный;
- трехзамещенный.

Все они являются пищевыми добавками и объединены под общим номером E332 с индексами: i; ii; iii. Эти добавки разрешены во всех странах мира. Получают их химическим синтезом, взаимодействием лимонной кислоты с гидроокисью калия или карбонатом калия.

Применение

В производстве пищевых продуктов:

- плавленых сыров, йогуртов, мармелада, желе, соусов;
- мясо-, рыбо- и морепродуктов; полуфабрикатов из них;
- детского питания;
- варенья, джемов, десертов;
- соков, в том числе, концентрированных, компотов;
- растительных масел, животных жиров, маргаринов;
- молочных продуктов, включая сухое и сгущенное молоко;
- хлебобулочных и кондитерских изделий;
- консервированных фруктов и овощей.

По вопросам приобретения Калий лимоннокислый и получения подробной консультации по свойствам продукции, условиям поставки и заключению договора просим Вас обратиться к менеджерам:

Офис в Москве: +7 495 790 14 52, +7 495 149 86 99 (доб. 7641, 5054, 9874, 5566, 3547), +7 499 558 38 29, dann-25@bk.ru Отдел логистики: +7 495 149-86-99
Офис в Санкт-Петербурге: +7 812 317 28 28, +7 812 317 28 88, masla.kondor@yandex.ru - по вопросам приобретения масел, смазок, смазочных материалов и подбора аналогов