



Пищевые кислоты

К пищевым относят следующие кислоты:

- Аскорбиновую.
- Уксусную.
- Винную.
- Фумаровую.
- Глюконовую.
- Яблочную.
- Лимонную.
- Щавелевую.
- Молочную.
- Муравьиная.
- Ортофосфорную.



Лимонная кислота

Лимонная кислота — одна из самых распространенных добавок в пищевой промышленности. Это довольно слабая кислота, изначально получаемая путем переработки незрелых лимонов и стеблей махорки. В настоящее время ее научились синтезировать из сахарозы. Промышленное название - Е 330.



Уксусная кислота

Эта пищевая кислота получается в результате реакции брожения в винах, соках, а также водных растворах спиртов. В пищевой промышленности уксусная кислота имеет индекс Е 260 и используется для приготовления маринадов и консервации. Она также эффективно показала себя в качестве средства против накипи и известкового налета.



Щавелевая кислота

Безобидная, если судить по названию, щавелевая кислота на самом деле — токсичное вещество, используемое в металлургии, химической и деревоперерабатывающей промышленности, бытовой химии и косметологии. В естественном виде она содержится в таких растениях, как щавель, шпинат, карамбола и ревень. Однако для промышленных нужд ее получают путем окисления углеводов, гликолей и спиртов.



Виннокаменная кислота

Виннокаменная или винная кислота — вещество, содержащееся во фруктах и ягодах. Особенно много ее присутствует в винограде, вишне, черешне, бруснике, смородине, гранате и айве. Для промышленных нужд винную кислоту, имеющую название Е 334, добывают путем добавления в яблочный ангидрид перекиси водорода. Существует и второй способ — ферментативное воздействие на янтарную кислоту.



Яблочная кислота

Яблочная (оксиантарная) кислота или пищевая добавка Е 296. Это вещество добывается путем сбраживания свежавыжатого сока различных ягодно-плодовых культур. Особенно богаты на нее незрелые яблоки, малина, виноград, апельсины, барбарис, лимон и рябина.



Ортофосфорная кислота

Используется в пищевой промышленности под названием Е 338. В газированных напитках, в частности, в «Кока-коле», ортофосфорная кислота выполняет функцию регулятора кислотности.



Молочная кислота

Молочную кислоту или добавку-консервант E 270 получают при помощи молочнокислой ферментации. Ее образуют грамположительные микроаэрофильные или анаэробные лактобактерии из молочного сахара.



Муравьиная кислота

В природе муравьиная кислота встречается в хвое, крапиве, выделениях муравьев, пчел и некоторых других насекомых. Сегодня муравьиная кислота, известная в пищевой промышленности как добавка Е 236, используется при производстве консервированных овощей, безалкогольных напитков, соков и пюре

