ACIDO L-ASCORBICO

Food

Caratteristiche generali

L'acido ascorbico, noto come vitamina C, è un composto organico ampiamente utilizzato nell'industria alimentare per i suoi molteplici benefici, fungendo da conservante grazie alle sue proprietà antiossidanti e come aromatizzante grazie al suo leggero sapore acidulo.
L'acido ascorbico è noto per la sua capacità di reagire con l'ossigeno presente nell'aria, prevenendo così la sua interazione con varie sostanze chimiche presenti negli alimenti. Questa azione impedisce alterazioni sensoriali e la perdita di principi nutritivi nei prodotti alimentari. Di conseguenza, l'acido ascorbico ostacola il processo di ossidazione dovuto all'esposizione all'ossigeno, prevenendo l'indebolimento sensoriale e l'imbrunimento di numerosi alimenti.

L'acido L-ascorbico è utilizzato in una vasta gamma di prodotti alimentari, grazie alla sua idrofilia distintiva. Le applicazioni comuni includono l'addizione alla farina (per prevenire l'imbrunimento), alla pasta fresca, alle carni macinate preconfezionate e ai salumi. È anche impiegato in confetture, gelatine, latte disidratato, frutta e ortaggi congelati o confezionati in diversi modi.

Composizione

Acido L-ascorbico 100%

Dosaggio

Si consigliano prove preliminari in laboratorio.
Rispettare la normativa vigente nel campo di utilizzo.

Modalità d'uso

Si consigliano prove preliminari in laboratorio.
Rispettare la normativa vigente nel campo di utilizzo.

Confezione e conservazione

Sacchetto da 1 kg. Sacco da 25 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Rev. 16/11.2023

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com