



ÁCIDO CÍTRICO ANIDRO FINO

SACO DE 25 KILOS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO:

É um ácido orgânico fraco comumente encontrado nas frutas cítricas. São cristais translúcidos brancos, de sabor ácido, sem odor, levemente higroscópico. Produzido através de fermentação, submetido a processos de purificação e secagem.

Principais aplicações: utilizado em amplos segmentos de indústrias:

- **Bebidas:** refrigerantes, sucos artificiais, energéticos e vinhos, para dar sabor cítrico e equilibrar o pH.
- **Alimentos:** atua como conservante em geleias, doces, compotas e molhos, retardando a proliferação de micro-organismos.
- **Laticínios:** empregado como estabilizante na produção de queijos e iogurtes.
- **Confeitaria:** melhora o sabor de balas, goma de mascar e sobremesas.

Atua como oxidante, acidulante, flavorizante, sequestrante e regulador de acidez. Regula o pH, preserva o sabor de bebidas e alimentos industrializados, mascara o gosto desagradável de alguns compostos, neutraliza o paladar doce e acidifica o sabor.