



乳酸 88% (Lactic acid 88%)

特性：

- 有機酸，澱粉發酵生產，透明無異味。

優點：

- 在食品工業中，乳酸被用來調節食品的酸度。
- 常用來取代乙醇酸，因比乙醇酸的刺激性小，不會導致過敏反應。
- 用來肌膚保濕，避免肌膚天然油分和水分的流失。

規格：

TFDA

含量	標示含量之95.0~105.0 %
外觀	無色糖漿狀液或白色至淡黃色固體或粉末。
溶解度	"液態：可溶於水與乙醇。 固體：略溶於水，可溶於丙酮。"
酸試驗	10 %乳酸溶液，於石蕊試紙上呈酸性反應。
乳酸鹽試驗	通過測試。
硫酸化灰分	<0.1 %
氯化物	<0.2 %
硫酸鹽	<0.25 %
鐵	<10 ppm
氰化物	通過試驗 (約<1 ppm)。
檸檬酸、草酸、酒石酸、磷酸	通過試驗。
糖	取本品40%溶液5滴加入熱的鹼性酒石酸銅試液10mL，不得有紅色沉澱產生。
易碳化物	取儲存於15°C之本品40%溶液5mL，小心覆蓋於5mL儲存於15°C之硫酸試液之上，於15分鐘內兩溶液介面處不得呈暗灰色。
鉛	<2 ppm

www.sfchem.com.tw

三福化工股份有限公司 – 總公司
SANFU CHEMICAL CO., LTD / Headquarter

台北市中山北路二段 21 號 7 樓
7F, 21 Chung Shan N. Rd., Sec. 2, Taipei, Taiwan 104

T: +886 2 2542 6789 / F: +886 2 2581 8686

