

شرکت آپادانا تجارت آرشام وارد کننده تری سدیم سیترات می باشد. شما مشتریان گرامی جهت خرید تری سدیم سیترات یا استعلام قیمت فروش سیترات سدیم می توانید با کارشناسان مجموعه ما در ارتباط باشید.



### تری سدیم سیترات چیست؟

تری سدیم سیترات یک نمک سه پایه اسید سیتریک است. این ماده دارای شماره CAS 6132-04-3 و فرمول  $\text{Na}_3\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7$  است. تری سدیم سیترات محلول در آب، غیر سمی و کاملاً زیست تخریب پذیر است. این ماده با خنثی سازی کامل اسید سیتریک با هیدروکسید سدیم یا کربنات خلوص بالا و متعاقب آن تبلور و کم آبی تولید می شود.

### تری سدیم سیترات یا سیترات سدیم؟

تری سدیم سیترات که به آن سیترات سدیم هم گفته می شود، به صورت یک پودر کریستالی سفید یا کریستال های دانه ای ظاهر می شود و با توجه به نمک بودن آن دارای طعم شور قابل تشخیص است. سیترات سدیم اغلب به عنوان نگهدارنده مواد غذایی و به عنوان طعم دهنده در صنایع غذایی استفاده می شود. در صنعت داروسازی برای کنترل PH استفاده می شود.



### تری سدیم سیترات

(Trisodium Citrate)

آبادانا تجارت آرشام

atacommercial.com

## عملکرد تری سدیم سیترات در صنایع غذایی

تری سدیم سیترات موجود در مواد غذایی، سطوح pH را بافر می کند تا به تنظیم اسیدیته در انواع غذاها برای متعادل کردن طعم کمک کند و همچنین می تواند طعم ترش را در طیف گسترده ای از محصولات نوشیدنی ایجاد کند.

ممکن است به عنوان یک عامل قلیایی، عامل بافر، امولسیفایر یا عامل جداکننده استفاده شود.

در انواع غذاها و نوشیدنی های فرآوری شده عمدتاً به عنوان تقویت کننده طعم و نگهدارنده استفاده می شود.

## نقش تری سدیم سیترات در پنیرسازی

در پنیرسازی به عنوان یک عامل امولسیون کننده برای کمک به فرآیندهای اختلاط شیمیایی که در آن دو عنصر مجزا قادر به اختلاط نیستند (به عنوان مثال روغن و آب) و پس از فرمولاسیون به پایدار نگه داشتن این مخلوط ها کمک می کند تا اجازه دهد پنیر بدون جدا شدن روغن و آب ذوب شود.



### تری سدیم سیترات

(Trisodium Citrate)

آبادانا تجارت آرشام

atacommercial.com

## کاربرد مشابه تری سدیم سیترات با اسید سیتریک

تری سدیم سیترات در کاربردهای مشابه اسید سیتریک استفاده می شود.

این کاربردها عبارتند از به عنوان تنظیم کننده اسیدیته در غذا و نوشیدنی، به عنوان یک عامل جداکننده برای جلوگیری از رسوب آهک با صابون ها و مواد شوینده می باشد.

### نقش تری سدیم سیترات در صنایع غذایی

در مرحله اول، تری سدیم سیترات به عنوان یک تنظیم کننده اسیدیته برای حفظ pH مناسب محصول استفاده می شود. این ماده در نوشابه ها، به ویژه آنهایی که طعم لیمو دارند، نوشیدنی های انرژی زا، دسرها یا مرباها یافت می شود. این ترکیب شیمیایی یک عامل جداکننده است، به این معنی که ماده ای است که یون های فلزی را به کلات متصل می کند. به همین دلیل مصرف کننده از اثرات مضر فلزات سنگین در غذاها مصون می ماند. تری سدیم سیترات همچنین یک امولسیفایر است. امکان تهیه محلول یکنواخت از دو مایع غیرقابل اختلاط را فراهم می کند. به عنوان مثال، در تولید پنیر مفید است، زیرا پس از ذوب شدن، چرب نمی شود، زیرا تری سدیم سیترات از جدا شدن چربی ها جلوگیری می کند

### کاربرد تری سدیم سیترات در صنایع غذایی

تری سدیم سیترات در نوشیدنی های گازدار، محصولات لبنی، شیرینی ها، غذاهای آماده، کنسرو گوشت و سبزیجات، مارگارین، خردل، سس ها، سس مایونز، ادویه جات ترشی جات، مربا و بسیاری موارد دیگر یافت می شود. این تعجب آور نیست، زیرا تری سدیم سیترات دارای خواص مختلفی است که برای صنایع غذایی مهم است.