



本PDF文件由 爱化学 IChemistry.cn 免费提供, 全部信息请点击[120250-12-6](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)

如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.ichemistry.cn](#)

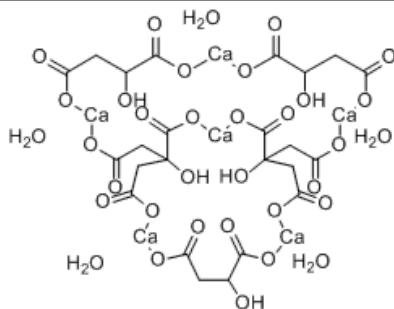
CAS Number:120250-12-6 基本信息

中文名: 果酸钙

英文名: CALCIUM CITRATE MALATE PENTAHYDRATE

别名: CALCIUM CITRATE MALATE PENTAHYDRATE

分子结构:



分子式: $C_{16}H_{24}Ca_3O_{23}$

分子量: 704.58196

CAS登录号: 120250-12-6

物理化学性质

性质描述: 果酸钙(120250-12-6)性状:

- (1) 柠檬酸苹果酸钙有优良的溶解性和呈味性。
- (2) 柠檬酸苹果酸钙则在pH 1~10范围内均能稳定溶解, 一般钙盐(如碳酸钙)在pH5以上时溶解性急速下降, 而在人体内的高溶解性对于钙的高吸收性很重要。
- (3) 柠檬酸苹果酸钙则有良好的呈味性, 有助于铁的吸收。一般钙盐舌感较差, 且会阻碍人体对铁的吸收。

CAS#120250-12-6化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

供应商信息已更新, 请登录爱化学 [CAS No. 120250-12-6](#) 查看

若您在此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用: 果酸钙(120250-12-6)用途:

营养强化剂(钙强化剂)。

限量

- 1. GB 2760-2002: 100%鲜橙原汁和果汁饮料, 1.0~1.8g/kg(以Ca计)。
- 2. GB 14880-94(g/kg): 饮料1.6~3.2; 谷类及其制品1.6~3.2; 婴幼儿食品3.0~6.0(以Ca计)。

生产方法及其他: 果酸钙(120250-12-6)概述:

碳酸钙等钙源与柠檬酸、苹果酸按一定比例混合溶解后的混合物就形成了柠檬酸苹果酸钙。通常不采用过分剧烈的反应所产生的化合物。

制法:

由钙源(一般用碳酸钙)与柠檬酸和苹果酸按一定比例混合, 溶解后所形成的络合物溶液干燥粉末化而成。

	安全性： 由于各种原料均符合食品用原材料的要求，制法及其结构均符合常规要求，故应是安全可靠的。如CCM能配合橙汁一起食用，则证明不会有形成肾结石之虞。					
相关化学品信息						
126567-68-8	126-95-4	12136-50-4	1221238-04-5	4,4'-二硝基二苯乙烯-2,2'-二磺酸	125927-62-0	1272-51-
1	124393-85-7	12243-39-9	123942-32-5	126533-97-9	120313-48-6	1224-95-9
	(-)-(S)-N-(5-氨基-2-甲基-3-苯基-1,2-二氢吡啶并[3,4-b]吡嗪-7-基)氨基甲酸乙酯2-羟基乙基磺酸盐				127865-14-9	505
生成时间2021/3/2 2:53:26						