

# 乳酸钙

中文名：乳酸钙

英文名：Calcium Lactate

分子式： $C_6H_{10}CaO_6 \cdot nH_2O$ ；相对分子质量 218.22；

法定编号：CAS[814-80-2]

**性状：**白色晶形粉末或颗粒，无异味，口尝味苦。微有风化性，易溶于热水，不溶于乙醇、乙醚和氯仿，具有溶解度高、溶解速度快、生物利用率高、口感美好，广泛运用于乳制品、饮料、食品等领域。

**质量指标：**

项目		指标
乳酸钙含量（以干基计），w/%		98.0%~101.0%
干燥减量，w/%	五水合物	22.0%~27.0%
	三水合物	15.0%~20.0%
	一水合物	5.0%~8.0%
	无水物 ≤	3.0%
水溶解		通过试验
游离酸和游离碱		通过试验
挥发性脂肪酸		通过试验
氯化物（以 Cl 计），w/%	≤	0.05%
硫酸盐（以 $SO_4$ 计），w/%	≤	0.075%
氟化物（以 F 计），w/%	≤	0.0015%
镁及碱金属，w/%	≤	1.0%
铁（Fe），w/%	≤	0.05%
砷（As）/(mg/kg)	≤	2.0ppm
铅（Pb）/(mg/kg)	≤	10.0ppm
重金属（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	20.0ppm

**产品用途：**乳酸钙是补钙剂，具有促进骨骼及牙齿的钙化形成、维持神经与肌肉的正常兴奋性和降低毛细血管通透性等作用；可用于面包发酵粉的膨松剂和缓冲剂；用作钙营养强化剂，也可用于面包、糕点、面食品、市制奶粉、豆腐、豆酱、腌制品等。

**产品用量：**

1. 用于婴幼儿食品中，使用量为 23~46g/kg
2. 在谷类及其制品中，使用量为 12~24g/kg
3. 在饮料和乳饮料中，使用量为 3~6g/kg