



ÜRÜN BİLGİ FORMU

Ürün Adı: Tito Fosforik Asit (%85'lik) (Gıda Tipi)

E-Kodu: E338

Fiziksel Yapısı: Sıvı

Fosforik asit, fosfor, oksijen, hidrojen atomlarından oluşur. Saf hali 42 °C erime noktasına sahip olan kristal bir katı halinde olup, daha düşük konsantrasyon formlarında renksiz, şurup kıvamında bir sıvı halini almaktadır.

Endüstride kullanılan türü kalsiyum fosfat kaya parçalarının sülfürik asitle ısıtılmasıyla elde edilir. Hidrojen iyonlarının biri, ikisi veya tümünün diğer pozitif iyonlarla yer değiştirmesiyle ortofosfat tuzlar meydana gelmektedir.

Asitli ortamlarda fungi ve bakteri gibi mikroorganizmalar büyüyemediği için; fosforik asit, koruyucu olarak da kullanılır. Fosforik asit ve tuzları (sodyum, potasyum, kalsiyum) düşük maliyelerine rağmen en düşük pH'a ve en kuvvetli etkiye sahip asitliği düzenleyicilerden biridir.

Kolalı içecek sektöründeki yoğun kullanımı sayesinde, gıda sektöründe en çok kullanılan asitliği düzenleyici ürünlerden bir tanesidir. Fosforik asitin sahip olduğu sert ve keskin tat, kolalı içeceklere özgü aromayı oluşturmaktadır. Kolalı içeceklerdeki asitliği de fosforik asit sağlamaktadır.

Bu asit aynı zamanda hoş ve ferahlatıcı bir tat hissi verir. Diğer asitler de benzer hisleri verir, fakat fosforik asit daha ucuz ve kolay elde edilebilir olduğu için, daha yaygın kullanıma sahiptir.

Fosforik asidin başlıca kullanım alanları:

- Kola gibi yumuşak içeceklerin asitlendirilmesi
- İmitasyon jölelerin üretilmesinde pH kontrolü
- Maya üretiminde besiyer bileşeni
- Seçili işlenmiş gıda ürünlerinde bakteri gelişiminin kontrolü
- Kireçleme sonrası şeker özsularının berraklaştırılmasında çökeltici ajan
- Dişçilik ve ortodontide diş yüzeyini temizlenmesi
- Böcek ilacı üretilmesi
- Çiçekçilikte çözeltilerin pH'ının düşürülmesi
- Fosfat tuzlarının üretilmesi
- Deride tabaklama ve parlatma aşamaları
- Çelik endüstrisinde yüzeyin paslanmaya karşı koruması
- Yağ sanayisinde istenmeyen katalizörlerin temizlenmesinde

Bu asit ve tuzlarının gıda endüstrisinde daha pek çok kullanım amacı vardır. Kabartma tozlarında asit düzenleyici, peynir sektöründe eritme amacıyla ve çeşitli gıdalarda su bağlama amacıyla kullanılır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07