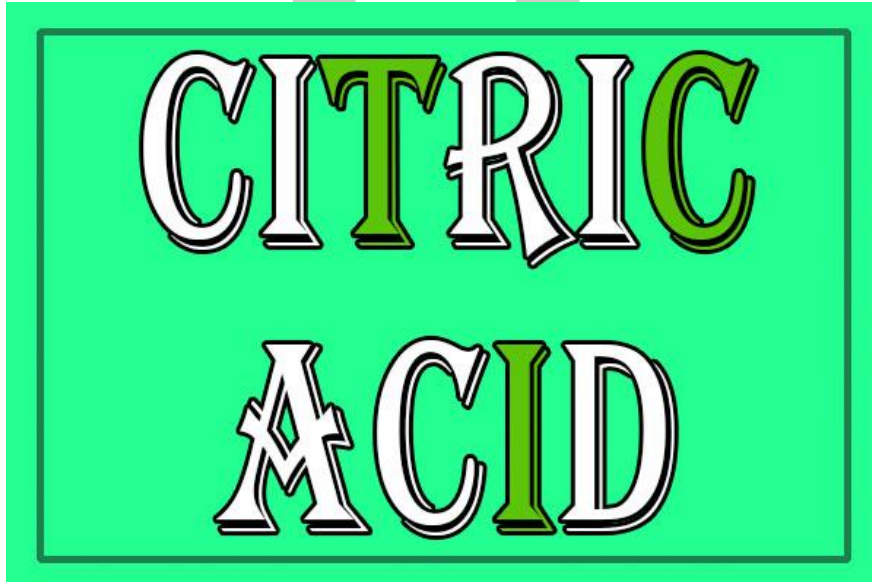


اسید سیتریک آبدار صنعتی، آزمایشگاهی و خوراکی چیست؟

دیجی شیمی بزرگترین فروشگاه اینترنتی فروش اسید سیتریک آبدار (مونوهیدرات) صنعتی و خوراکی با بهترین قیمت و کیفیت.



اسامی دیگری از اسید سیتریک :

جوهر لیمو، اسید لیمو، سیتریک اسید، citric acid. hydroxypropane.

انواع اسید سیتریک :

۱. اسید سیتریک خشک (اسید سیتریک آنهیدروز)

۲. اسید سیتریک آبدار (اسید سیتریک مونوهیدرات)

خلوص سیتریک :

اسید سیتریک ۹۸ درصد.

تلفن : ۳۶۳۰۳۷۱۰ - ۳۶۳۰۸۳۱۲

فکس : ۳۶۳۱۷۵۸۸

تهران - خیابان ۱۷ شهریور جنوبی - خیابان قاسم مهاجر - پلاک ۵۶

WWW.TEHRANACID.COM - WWW.TACID.IR

**تعریف اسید سیتریک :**

**اسید سیتریک** که به جوهر لیمو معروف است از جمله اسیدهای آلی که به وفور در لیموترش و پرتقال وجود دارد. فرمول شیمیایی اسید سیتریک  $C_6H_8O_7$  می باشد. اسید سیتریک یک هیدروکسی اسید است. هیدروکسی اسید گروهی از اسیدهای کربوکسیلیک هستند که یک گروه عاملی هیدروکسیل به آنها افزوده شده است.



از عمده ترین کشورهای تولید کننده آن کشور چین می باشد. از این اسید در صنایع نوشابه، آلبیمو و آرایشی بهداشتی و داروئی استفاده عمده دارد و علاوه بر طعم دهندگی باعث تنظیم **ph** می شود. اسید سیتریک دارای انواع خشک (آن هیدروز) و آبدار (مونوهیدرات) به صورت پودر کریستال تولید شده و در کیسه های کاغذی و چند لایه بسته بندی می گردد و به فروش می رسد.

**تاریخچه اسید سیتریک :**

اسید سیتریک در قرن هشتم توسط جابرین حیان کشف شده است. دانشمندان قرون وسطی در قرن ۱۳ با خواص اسیدی لیمو آشنا شدند. اسید سیتریک برای اولین بار توسط شیمیدانی سوئدی کارل ویلمام در سال ۱۷۸۴ توسط متبلور کردن آلبیمو جداسازی شد.

تلفن : ۳۶۳۰۳۷۱۰ - ۳۶۳۰۸۳۱۲

فکس : ۳۶۳۱۷۵۸۸

تهران - خیابان ۱۷ شهریور جنوبی - خیابان قاسم مهاجر - پلاک ۵۶

WWW.TEHRANACID.COM - WWW.TACID.IR

در سال ۱۸۹۳ C.wehner با کشف کپک پنی سیلیوم توانست اسید سیتریک را توسط شکر تولید کرد. تولید میکروبیولوژیکی اسید سیتریک تا جنگ جهانی اول روش صنعتی مهمی کشف کرد که در تولید سیتریک کارآمد بودند. بیشتر اسید سیتریک تولیدی جهان با روش استفاده از کپک اسپرژیل انجام می گیرد.

### تولید اسید سیتریک :

در روش تولید **سیتریک / اسید** توسط کپک اسپرژیل، این کپک را روی شکر کشت می دهند تا اسید سیتریک تولید کند. بعد از جدا کردن از محلول حاصل، سیتریک را توسط ته نشین کردن با آب آهک به صورت نمک سیترات کلسیم جدا سازی می کنند. سیترات کلسیم در حضور اسید سولفوریک، اسید سیتریک تولید می کند.

### موارد مصرف و کاربرد اسید سیتریک :

اسید سیتریک در بسیاری از صنایع کاربرد دارد :

۱. ماده محافظ مواد غذایی.
۲. سیتریک به عنوان چاشنی غذا.
۳. نمک های سیترات با فلزات گوناگون در افراد بیمار به عنوان کمک های غذایی مورد استفاده است.
۴. دارای خواص بافری در کنترل pH در مواد تمیزکننده خانگی.
۵. به دلیل توانایی تشکیل کیلیت با فلزات در ترکیب شوینده ها.
۶. داروسازی.
۷. به عنوان ماده بی خطر برای مصرف در غذاها.
۸. صنعت نوشابه و آبمیوه.



تلفن : ۳۶۳۰۳۷۱۰ - ۳۶۳۰۸۳۱۲

فکس : ۳۶۳۱۷۵۸۸

تهران - خیابان ۱۷ شهریور جنوبی - خیابان قاسم مهاجر - پلاک ۵۶

WWW.TEHRANACID.COM - WWW.TACID.IR

بسته بندی اسید سیتریک :

اسید سیتریک صنعتی در کیسه های ۲۵ کیلوگرمی و اسید سیتریک آزمایشگاهی در پک های ۱ کیلوگرمی موجود می باشد.

**دیجی شیمی**



قیمت فروش اسید سیتریک آبدار :

دیجی شیمی آمادگی خود را در فروش **اسید سیتریک آبدار مونوهیدرات** در کلیه صنایع با بهترین قیمت رقابتی اعلام می کند.



جهت خرید اسید سیتریک آبدار و تماس با کارشناسان دیجی شیمی به بخش **تماس با ما** مراجعه فرمایید.

تلفن : ۳۶۳۰۳۷۱۰ - ۳۶۳۰۸۳۱۲

فکس : ۳۶۳۱۷۵۸۸

تهران - خیابان ۱۷ شهریور جنوبی - خیابان قاسم مهاجر - پلاک ۵۶

WWW.TEHRANACID.COM - WWW.TACID.IR