



Zitronensäure

Was ist Zitronensäure?

Zitronensäure ist eine der im Pflanzenreich am weitesten verbreiteten Säuren und tritt als Stoffwechselprodukt in allen Organismen auf. Zitronensaft enthält beispielsweise 5 – 7 % Zitronensäure. Sie kommt aber auch in Äpfeln, Birnen, Sauerkirschen und anderen Früchten vor.

Nach dem ursprünglichen Verfahren wurde Zitronensäure aus Zitrusfrüchten gewonnen. Industriell stellt man Zitronensäure durch Fermentation zuckerhaltiger Rohstoffe wie Melasse und Mais her.

Aroma der Zitronensäure

Wasserfreie Zitronensäure bildet rhombische, farblose, leicht sauer schmeckende Kristalle. Sie ist wasserlöslich.

Anwendung der Zitronensäure

Zitronensäure ist in der EU als Lebensmittelzusatzstoff unter der Nummer E 330 zugelassen.

Die Industrie verwendet Zitronensäure in Reinigungsmitteln zum Putzen und Entkalken. In der Lebensmittelindustrie wird Zitronensäure zur Konservierung, aber auch zum Säuern von Lebensmitteln genutzt.

Zitronensäure ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: