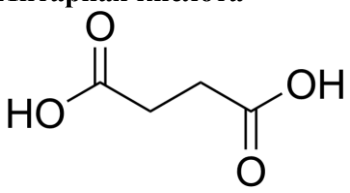
ЯНТАРНАЯ КИСЛОТА
(SUCCINIC ACID)
ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Янтарная кислота



Эмпирическая формула:
$C_4H_6O_4$ (HOOC-CH2-CH2-COOH)
Молекулярная масса: 118.09 г/моль
CASNo.: 110-15-6
Химическоеназвание:
Бутандиовая кислота, этан-1,2-дикарбоновая кислота.

Спецификация продукта

►Описание
Белый или почти белый порошок или кристаллы.

►Количественное содержание
Содержание – не менее 98,5%.

►Зола: не более 0,1%

►Спецификация продукции
Соответствует спецификации производителя.
Соответствует требованиям Технического Регламента к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
Соответствует всем требованиям Европейской Фармакопеи при проведении тестов в соответствии с указанными Фармакопеями.

►Безопасность
Продукт безопасен при использовании по назначению.
Не содержит ГМО.
Соответствует действующим законодательным актам и нормативным требованиям к качеству и безопасности, установленным для данного вида пищевой продукции.

►Условия хранения и срок годности
Условия хранения: в сухом, прохладном, хорошо проветриваемом месте, защищенном от прямых солнечных лучей и влаги.
Хранить упаковку плотно закрытой.
Срок годности составляет не менее 5 лет с даты производства. По истечении 5 лет пригодность к использованию сырья подтверждается результатами анализа ретест.
Срок годности указан на этикетке

►Форма выпуска и упаковка
Внутренняя упаковка – полиэтиленовый или фольгированный мешок или металлическая/алюминиевая емкость. Внешняя упаковка – металлическая или пластиковая емкость,

Янтарная кислота (Succinic Acid) – двухосновная предельная карбоновая кислота. Содержится в чёрном хлебе, кисломолочных продуктах, винограде светлых сортов и в других растениях, в пиве (пивные дрожжи), в морепродуктах (в частности, морские моллюски), в квашеной капусте, сырах.
Большинство, потребляемых нами продуктов, к сожалению, не содержат янтарную кислоту, но она разрешена к использованию в качестве пищевых добавок в пищевой промышленности, в том числе в виде вещества, повышающего срок годности продуктов, что обусловлено ее антиокислительной и фильтрующей эффективностью.

Биологическая активность.
Янтарная кислота обладает сильными антиоксидантными свойствами, обезвреживает свободные радикалы, улучшает работу мозга, печени, сердца, укрепляет иммунитет, препятствует развитию злокачественных новообразований, тормозит воспалительные процессы, понижает сахар в крови, восстанавливает работу нервной системы, нейтрализует яды, растворяет камни в почках.
Янтарная кислота в комбинации с глюкозой применяется спортсменами для поддержания организма в тонусе в период соревнований. Кроме того, для спортсменов показана как средство повышения иммунитета, который страдает при значительных физических нагрузках, она благоприятно воздействует на работу сердца, обеспечивая его необходимой энергией и кислородом.
Регенерирующие и омолаживающие свойства янтарной кислоты используют в косметологии. При воздействии сукцината и гиалуроновой кислоты на клетки кожи достигается омолаживающий эффект редермализации. Она находит широкое применение в проведении таких процедур, как пилинг, маски и массаж. Маски с янтарной кислотой для лица обладают омолаживающим эффектом, очищают кожу и никогда не вызывают аллергию. Этот препарат также входит в состав различных кремов и косметического молочка. Для волос янтарная кислота применяется в виде масок или шампуня.

►Применение.
В пищевой промышленности при производстве специализированных продуктов питания, а также в качестве сырья для производства биологически активных добавок к пище.
Используется в косметической промышленности.
Ингредиент для спортивного питания.
Обогащение продуктов питания, БАД к пище
Производство таблеток, капсул, напитков,

картонный или пластиковый барабан или пластиковый контейнер с тестовым кольцом или картонная коробка, масса нетто до 50 кг включительно.

концентратов и других жидких форм.

►***Разрешен к использованию на территории стран Таможенного Союза ЕврАзЭС***