

Янтарная кислота

Пищевая добавка E363

Янтарная кислота (бутандиовая кислота) - слабая органическая кислота, двухосновная карбоновая кислота.

При стандартных условиях сухая янтарная кислота - бесцветное кристаллическое вещество без запаха с слабокислым и слегка солоновато-горьким привкусом. Содержится в небольших количествах во многих растениях, в буром угле, природных смолах и янтаре.

Янтарная кислота стимулирует рост цыплят и различных растений и, ускоряет рост бактерий. В пищевой промышленности янтарная кислота известна под индексом E363, используется в качестве регулятора кислотности (подкислителя). В лекарственных препаратах применяется в качестве активного вещества - метаболического средства, улучшающее метаболизм и энергообеспечение тканей, уменьшающее гипоксию тканей.

Используется для получения алкидных смол, сукцинатов, фотоматериалов, красителей и лекарственных веществ.

Химическая формула - $C_4H_6O_4$ или $HOOC-CH_2-CH_2-COOH$.

