



[< retour](#)

Épicerie

Chlorure de calcium

Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Sel

Le chlorure de calcium, est un sel de calcium. C'est un produit anhydre et il est recherché pour ses qualités exothermiques. Sa formule chimique est CaCl_2 , Il est déliquescent et très soluble dans l'eau. C'est un sel solide à la température ambiante, qui se comporte comme un sel d'halogénure typique, avec notamment une bonne conductivité électrique à l'état liquide et des liaisons chimiques ioniques. Il est notamment utilisé dans des unités de réfrigération, pour le salage des routes par grands froids, ou dans les ciments.

QUE FAIRE AVEC ?

Le chlorure de calcium a un goût amer. Il est ajouté aux aliments cuisinés industriellement pour augmenter la dureté cellulaire de la nourriture, comme par exemple dans les cornichons, olives, compotes de pommes, haricot-princesse en bocaux. Il est aussi utilisé en biologie moléculaire, celui-ci permet en effet de rendre des bactéries compétentes en dégradant leurs lipopolysaccharides de surface. Il les rend ainsi apte à la transformation par un vecteur.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

* Source de données : AFSSA

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16189>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16189>