บริษัท ไทยซิตริก แอซิด จำกัด
Thai Citric Acid Co., Ltd.

THAI CITRIC ACID CO., LTD.

บริษัท ไทยซิตริก แอซิด จำกัด

“บริษัท ไทยซิตริก แอซิด จำกัด ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายกรดมะนาว”

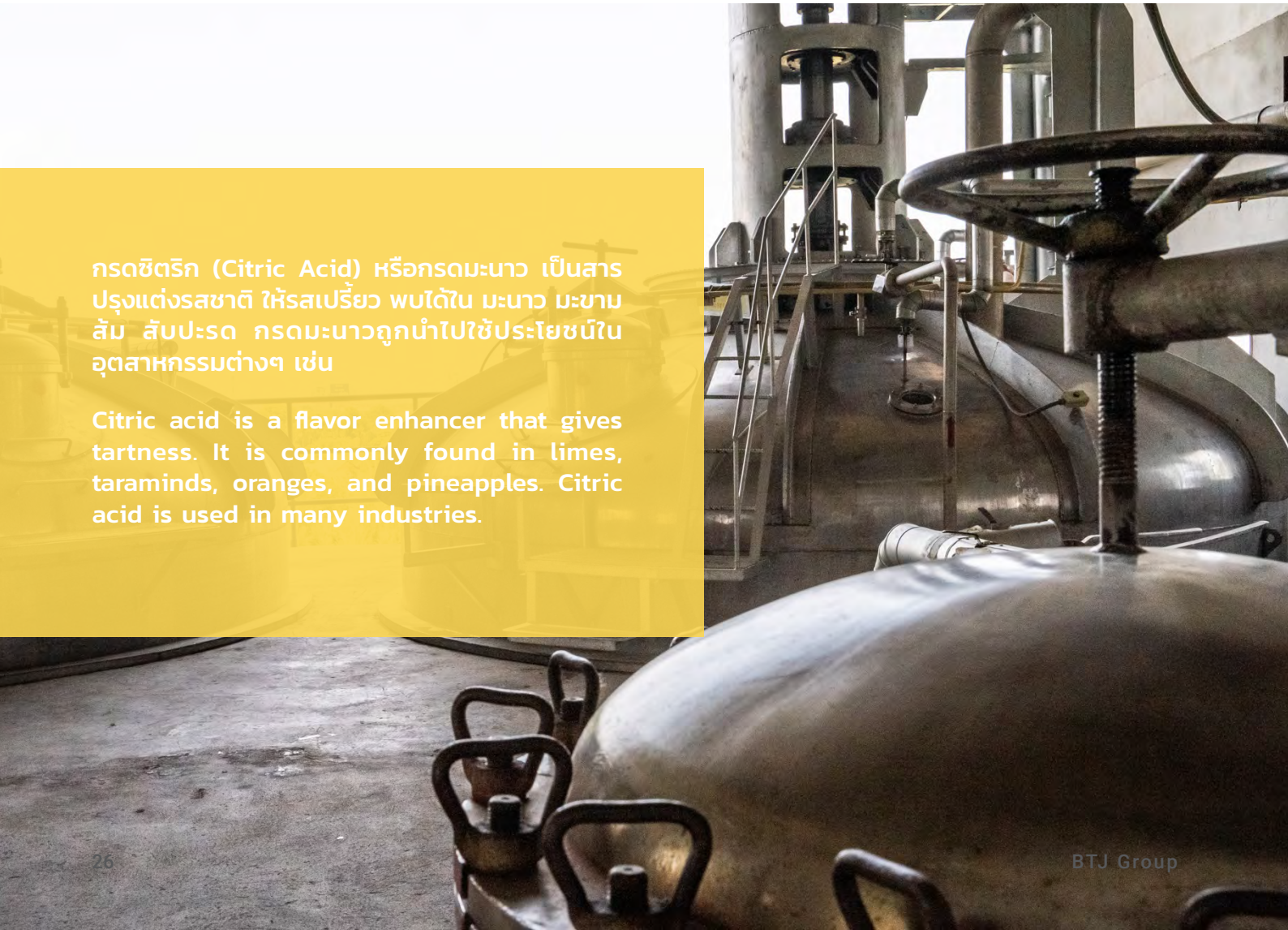
บริษัท ไทยซิตริก แอซิด จำกัด
Thai Citric Acid Co., Ltd.

บริษัท ไทยซิตริก แอซิด จำกัด :
ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายกรดมะนาว

“ให้สิ่งที่คุ้มค่า ปลอดภัยมากกว่า คุณภาพเหนือราคา ต้องกรดมะนาว ไทยซิตริก แอซิด”

Thai Citric Acid Co., Ltd. :
Manufacturer and Distributor of Citric Acid

“Choose Thai Citric Acid for great value, superior safety, and unparalleled quality.”



กรดซิตริก (Citric Acid) หรือกรดมะนาว เป็นสารปรุงแต่งรสชาติ ให้รสเปรี้ยว พบได้ใน มะนาว มะขาม ส้ม สับปะรด กรดมะนาวถูกนำไปใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมต่างๆ เช่น

Citric acid is a flavor enhancer that gives tartness. It is commonly found in limes, taraminds, oranges, and pineapples. Citric acid is used in many industries.

อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ช่วยเพิ่มรสเปรี้ยวของอาหารและช่วยป้องกันการเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลของผักหรือผลไม้แปรรูป รวมถึงช่วยปรับสมดุลความเป็นกรด-ด่าง ตัวอย่างกลุ่มอาหารที่เติมกรดมะนาว เช่น แยม เยลลี่ อาหารกระป๋อง อาหารดอง และเครื่องดื่ม เป็นต้น

In the food and beverage industries, citric acid adds tartness and inhibits browning in processed vegetables and fruits. It is also used to adjust pH levels and is added to various food products, including jam, jelly, canned food, fermented food and beverages.

อุตสาหกรรมยา ใช้เป็นส่วนผสมควบคุมความเป็นกรด-ด่าง หรือใช้เป็นตัวทำละลาย ทำให้ยาเกิดการกระจายตัวได้ดีขึ้น และใช้ป้องกันการจับตัวเป็นก้อนของยา รวมทั้งใช้เพิ่มรสชาติให้ทานง่ายขึ้น เป็นต้น

In the pharmaceutical industry, citric acid is added to control pH levels or act as a solvent to improve the distribution of substances and prevent clumping in medicines. It is also used as a flavoring agent to make medicines easier to consume.

อุตสาหกรรมเครื่องสำอาง ใช้ป้องกันการออกซิไดซ์ ปรับความเป็นกรด-ด่าง ในเครื่องสำอาง เช่น ใช้เป็นส่วนผสมของน้ำยาเซ็ทผม ครีมบำรุงผม และครีมทาผิว เป็นต้น

In the cosmetic industry, citric acid is used to prevent oxidation and adjust pH levels in cosmetic products. It is also added into hairstyling products, hair nourishing creams and body lotions.

อุตสาหกรรมการเกษตรใช้เป็นส่วนผสมของปุ๋ยน้ำ หรือฮอร์โมนพืชทำหน้าที่ละลายไขที่เคลือบผิวใบ ช่วยให้สารถูกดูดซึมผ่านใบมากขึ้น ใช้เป็นส่วนผสมของน้ำหมักชีวภาพสำหรับการฉีดพ่น เพื่อยับยั้งการเติบโตของเชื้อราหรือเชื้อจุลินทรีย์ในพืช ใช้เป็นส่วนผสมของอาหารสัตว์ หรือใช้เป็นอาหารเสริมแก่สัตว์เพื่อเพิ่มความเป็นกรดในกระเพาะอาหาร ช่วยให้อาหารย่อยได้ง่ายขึ้น เป็นต้น

In agriculture, citric acid is an ingredient in liquid fertilizers or hormones for plants. It dissolves the waxy coating on plant leaves and thus enhances the absorption of nutrients through the leaves. In addition, citric acid is mixed with fermented bio-extracts, then sprayed on plants to prohibit fungal and microbial growth. Furthermore, it is used as an ingredient in animal feed or food supplements to increase the acidity in animals' stomach and enhances digestion.

บริษัท ไทยซิตริก แอซิด จำกัด เริ่มดำเนินกิจการตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2525 เป็นต้นมา ในการเป็นผู้ผลิต และจัดจำหน่ายกรดมะนาว จากประสบการณ์อันยาวนานในการผลิตทำให้บริษัทฯ เป็นที่รู้จักดีในวงการอุตสาหกรรม มีการขยายตลาดทั้งในและต่างประเทศเพิ่มขึ้น โดยกลุ่มลูกค้าของเรา ได้แก่ ลูกค้ากลุ่มอาหาร เครื่องดื่ม และเครื่องสำอางเป็นต้น ปัจจุบันบริษัทฯ ได้เพิ่มกำลังการผลิตกรดมะนาวเพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการของตลาด ด้วยการพัฒนาเทคนิคเครื่องจักรอุปกรณ์ และกรรมวิธีการผลิต เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า โดยเน้นคุณภาพและความปลอดภัยเป็นหลัก บริษัทฯ เลือกใช้มันสำปะหลังเป็นวัตถุดิบในการผลิต ทำให้กรดมะนาวที่ได้นั้นปราศจากสารก่อภูมิแพ้ และการดัดแปลงทางพันธุกรรม (GMO) นอกจากนี้บริษัทฯ ยังมีส่วนช่วยส่งเสริมเกษตรกรผู้ปลูกมันสำปะหลังให้มีตลาดรองรับแน่นอน สามารถจำหน่ายผลิตผลในราคาที่เป็นธรรมอีกด้วย

Thai Citric Acid Company Limited started operation since 1982, as a manufacturer and distributor of citric acid. A long experience in production enables the company to be reputable in the industry. There is an increase demand in both domestic and international markets. Our customers are food and beverage, cosmetics companies and many more. At present, the company increases the production capacity of citric acid to meet the market demands by employing the development of production techniques, equipment, and production process to meet the needs of customers, with the consideration for quality and safety as the key. The company chooses tapioca as raw material for production resulting in the citric acid free from allergens and genetic modification (GMO). In addition, the company supports tapioca farmers to grow a sustainable market, which they can sell products at fair prices.

ผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ มีทั้งแบบ Monohydrate และ Anhydrous ซึ่งได้รับการรับรองมาตรฐานมากมาย เช่น มอก. อย. Kosher Halal รวมถึงระบบการจัดการคุณภาพความปลอดภัย และการผลิตที่ดีตามมาตรฐานสากล FSSC 22000 GMP และ HACCP

The company produces both monohydrate and anhydrous citric acids, which is certified by many standards such as TIS, FDS, Kosher Halal, including quality and safety management systems, and good production according to international standards FSSC 22000 GMP and HACCP.

Anhydrous
Citric Acid

Monohydrate
Citric Acid


CARLO ERBA
Ethanol absolute
UN 1170


CITRIC ACID MONOHYDRATE


BTJ Group

มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง

- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- มาตรฐานโคเชอร์ (Kosher)
- มาตรฐานอาหารฮาลาล (Halal)
- การผลิตที่ดีตามมาตรฐานสากล (GMP)
- การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP)
- มาตรฐานการรับรองความปลอดภัยสำหรับการผลิตอาหาร (FSSC 22000)
- อุตสาหกรรมสีเขียว

Accredited Standards

- Industrial Standards (TIS)
- The Food and Drug Administration (FDA)
- Kosher Standard
- Halal Standard
- Good Manufacturing Practices (GMP)
- Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)
- Safety Certification for Food Production (FSSC 22000)
- Green Industry (2nd Level)

มอก. 464-2544
(TIS 464-2544)

มอก.464-2544

Kosher Monohydrate &
Anhydrous

อย. Monohydrate
(FDA Monohydrate)

74-1-01237-1-0001

อย. Anhydrous
(FDA Anhydrous)

74-1-01237-1-0002

Halal Monohydrate

THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND
CICOT.HL.97 555 001 12 44

Halal Anhydrous

THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND
CICOT.HL.97 555 002 12 44

GMP/ Haccp

GMP/HACCP
BUREAU VERITAS
Certification

FSSC 22000

FSSC
BUREAU VERITAS
Certification