

## Acide citrique



### Un acide polyvalent

L'acide citrique est un acide organique naturel présent dans de nombreux fruits, tels que les citrons, les oranges et les pamplemousses. Il a été découvert pour la première fois au 8ème siècle par le chimiste arabe Jabir Ibn Hayyan et a été isolé pour la première fois en 1784 par le chimiste suédois Carl Wilhelm Scheele.

### L'acide citrique est largement utilisé dans le ménage pour ses propriétés nettoyantes et détartrantes :

- **Détartrant pour la cuisine** : L'acide citrique est un excellent détartrant pour les surfaces de la cuisine, comme les éviers, les robinets, les bouilloires et les cafetières.
- **Nettoyant pour les vitres et les miroirs** : L'acide citrique peut être mélangé à de l'eau et utilisé comme nettoyant pour les vitres et les miroirs.
- **Désinfectant naturel** : L'acide citrique est également un désinfectant naturel. Il peut être utilisé pour nettoyer les surfaces de la cuisine et de la salle de bain, ainsi que pour désinfecter les brosses à dents, les éponges et les chiffons.
- **Adoucisseur d'eau** : L'acide citrique peut être utilisé comme adoucisseur d'eau naturel. Il réduit la dureté de l'eau en éliminant les minéraux comme le calcium et le magnésium.



### Il présente également des avantages pour la santé, notamment :

- **Digestion** : L'acide citrique est utilisé comme additif alimentaire pour ses propriétés acides et son goût acide. Il peut aider à stimuler la production de sucs gastriques, ce qui facilite la digestion.
- **Soulagement des douleurs articulaires** : L'acide citrique est également utilisé comme traitement alternatif pour les douleurs articulaires.