

B-胡萝卜素油10%生产厂家

产品名称	B-胡萝卜素油10%生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	480.00/公斤
规格参数	品牌:B-胡萝卜素油10%厂家 型号:食品级B-胡萝卜素油10 产地:山东B-胡萝卜素油10%
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

B-胡萝卜素油10%厂家 B-胡萝卜素油10%生产厂家 B-胡萝卜素油10%价格

B-胡萝卜素油悬浮液30%作为营养强化剂限量；以视黄醇当量为准， $1\mu\text{g}/\beta\text{-胡萝卜素}=0.167$ 视黄醇当量)：芝麻油、色拉油、人造奶油，4000~8000；乳制品、婴幼儿食品，3000~9000；乳及乳饮料600~1000；液体奶780。使用限量GB2760—96(g/kg)：风味酸奶0.50g/100g；固体饮料3~5mg/kg；强化 β -胡萝卜素饮料20~40mg/kg；其他各类食品，均GMF。FAO/WHO，1984：各种食用油脂、人造奶油、加工干酪等，GMP；青豆罐头、冷饮，100mg/kg；酸黄瓜，300mg/kg；特殊干酪600mg/kg。EEC，1990：限作维生素A源，不得用于婴幼儿食品作为色素。GB14880-94：同“01040，维生素A油”。按日本(1998)规定，不得用于海带类、食肉，鲜鱼贝、鲸肉，茶及紫菜类、豆类、蔬菜及嫩芽类。FDA，§73.95，2000：以GMP为限。

在橄榄油和苯中的溶解度均为0.1g/mL，在氯仿中的溶解度为4.3g/100mL，高浓度时呈橙红色，低浓度时呈橙色至黄色。在pH值2~7的范围内较稳定，且不受还原性物质的影响，但对光和氧均不稳定，铁离子会促使其褪色。狗经口 LD_{50} 8g/kg，ADI0~5mg/kg(合成品，FAO/WHO，1994)。用途作营养强化剂和食品着色剂。我国规定可用于各类食品，按生产需要适量使用。用途食用橙色色素；营养强化剂。主要用于人造奶油、面条、糕点、饮料和保健食品等。用途作为饲料维生素营养强化剂和着色剂。用途营养增补剂和色素。按我国卫生部颁布的“食品营养强化剂使用卫生标准

现广泛用作黄色色素代替油溶性焦油系色素，如用于原为就含有胡萝卜素的奶油、干酪、蛋黄酱等，并广泛应用于其他食用油脂、人造奶油、起酥油、糕点、面包等。用于油性食品时，常溶解于棉籽油之类的食用油或悬浊制剂(含量30%)。经稀释后即便于使用，也可防止 β -胡萝卜素氧化。一般添加 β -生育酚、硬脂酰抗坏血酸酯、BHA等的抗氧化剂。用作色素添加量较少，如用于人造奶油为1.37mg/kg。在果汁中与维生素C合用，可提高稳定性。用途主要应用于食品、保健品和药品用途一种抗氧化剂，由于其抑制自由基引发的体外过氧化作用，可以作为一种促氧化剂或抗氧化剂。小鼠的膳食补充剂，减少听力损失和毛细胞损伤。