

# 红米红厂家价格

产品名称	红米红厂家价格
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	260.00/1kg
规格参数	保质期:2年 产品规格:25kg/件 标准:国标或企标
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

## 产品详情

红米红厂家,红米红生产厂家,红米红,食品级红米红厂家

红米红色素,又称黑米色素、黑米红色素,它是以黑米米皮为原料,经脱脂及弱酸性水溶液提取、精滤、浓缩而制得。研究认为红米红色素属于花色苷类化合物,因此也被称为黑米花色苷。红米红色素具有安全无毒,易溶于水、乙醇,着色力强,色泽美丽自然,资源丰富等优点,并具有独特的营养、滋补和保健美容功能,是天然色素中的佳品,已成为我国批准使用的天然食用色素之一。

红米红为红色粉末或液体。溶于水、乙醇、不溶于丙酮、石油醚。稳定性好,耐热、耐光、耐贮存,但对氧化剂敏感,钠、钾、钙、钡、锌、铜及微量铁离子对它无影响,但遇锡变玫瑰红色,遇铅及多量 $Fe^{2+}$ 则褪色并沉淀。耐酸,水溶液色调受pH影响,pH在1-6为红色,pH在7-12时可变成淡褐色。长时间加热变黄色。主要成分为矢车菊-3-葡萄糖苷(红色),属花青素类色素。

- 1、本品适用于酸性食品着色,适pH值为 $<3+-0.5$ 。使用中应避免接触铅及多量铁离子,以防褪色及沉淀,且注意避免遇碱而变色。
- 2、用于汽酒生产,其产品3个月后有似玫瑰茄一样沉淀需予以注意。

红米红中的主要成分花色苷具有很强的抗氧化作用。对人体也有养颜、等一定药理作用。该产品主要是葡萄酒和红酒及饮料的添加剂,目前在医药、食品、化妆品行业中也有所应用。

可用作着色剂。中国《食品添加剂使用卫生标准》国标 GB 2760-2010规定用于配制酒、糖果、熟肉制品、腐乳、雪糕、冰棍、饼干、果冻、膨化食品、调味酱及风味乳饮料。

冰淇淋、糖果、配制酒等,使用量按生产需要适量添加。

红米红天然色素由黑米米皮为原料，经脱脂及弱酸性水溶液提取色素，主要用作着色剂(红色)，用于饮料等酸性食品。规定用于配制酒、糖果、熟肉制品、饼干、果冻、膨化食品、调味酱及风味乳饮料，冰淇淋、糖果、配制酒等，使用量按生产需要适量添加