

甜菜红色素生产厂家

产品名称	甜菜红色素生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	180.00/公斤
规格参数	品牌:甜菜红色素生产厂家 型号:食品级甜菜红色素 产地:山东甜菜红色素
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

甜菜红色素厂家 甜菜红色素生产厂家 甜菜红色素价格

甜菜红色素简介：

甜菜红亦称甜菜根红BeetRootRed，甜菜红色素是以食用红甜菜为原料，通过浸提、分离、浓缩、干燥而成的天然色素，主要成分为甜菜花青素和甜菜黄素，产品为红紫至深紫色液体、块或粉末，易溶于水，水溶液呈现红色至紫红色，色泽鲜艳。

基本信息

中文名称 甜菜红

外文名称 Beet red

特 点 易溶于水

主要成分 甜菜花青素和甜菜黄素

标准规定

甜菜红主要用于罐头、果味水、果味粉、果子露、汽水、糖果、配制酒等，医药、化妆品等行业也有所应用，是冷饮、乳制品、果酱、果冻等理想的着色剂。

应用

食品添加剂使用卫生标准规定:甜菜红可用于果味型饮料(液体、固体)、果汁型饮料、汽水、配制酒、糖果、糕点上彩妆、红绿丝、罐头、浓缩果汁、青梅、冰淇淋、雪糕、甜果冻、威夫饼干和夹心层等，其

使用量按正常生产需要使用。

实际使用时，甜菜红对食品的着色性好，且由于绝大多数食品的pH值都在3.0-7.0之间，而其颜色在此pH值区间不发生变化，故用甜菜红作为食品着色剂时，食品的色泽不会受pH值的影响。在生产低水分活性食品时，使用甜菜红可收到满意的染着和色泽持久的效果。与其他着色剂比较，在食品加工和储存过程中，甜菜红是比较稳定的。甜菜红能使食品着成杨梅或玫瑰的鲜红颜色。维生素C存在时略稳定，在多糖存在时可防止褪色，应用于不受热和光影响的冷果，特别是酸乳酪、乳饮料和草莓饮料等。