

焦糖色粉末色素生产厂家

产品名称	焦糖色粉末色素生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	12.00/公斤
规格参数	品牌:焦糖色粉末色素生产厂家 型号:食品级焦糖色粉末色素 产地:山东焦糖色粉末色素
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

焦糖色粉末色素厂家 焦糖色粉末色素生产厂家 焦糖色粉末色素价格

焦糖色产品简介

焦糖色素，又名酱色、焦糖色，是糖类物质（如饴糖、蔗糖、糖蜜、转化糖、乳糖、麦芽糖浆和淀粉的水解产物等）在高温下脱水、分解和聚合而成的复杂红褐色或黑褐色混合物，其中某些为胶质聚集体，是应用较广泛的半天然食品着色剂。

中文名：焦糖色素

外文名：Caramel

特点：色率高，着色能力强

属性：食品添加剂

别称：焦糖

焦糖色应用

软饮料

软饮料是世界上焦糖色素用量*的领域，采用原浓度焦糖色素，一般每3L饮料用4g以下的焦糖色素，应用于可乐饮料，用量加倍。此外，还有一种用于根啤酒（一种以冬青油为香料的无醇饮料）的焦糖色素，有助于形成顶层泡沫和诱人的红色。在碳酸饮料中，焦糖色素可作为乳化剂，并阻止芳香物质分离出来。

乙醇饮料

焦糖色素可应用于啤酒、威士忌、葡萄酒、老姆酒和利口酒中，常用的是那些能够在高酒度乙醇中仍然稳定的品种。在乙醇饮料中应用需要考虑的是所选用焦糖色素的电荷。啤酒含有带阳电荷的蛋白质，若加入带阴电荷的焦糖色素，就会聚集成较大粒子，形成沉淀，产生混浊。

其他

酱油可以用高达15%的盐进行防腐，故需要稳定的焦糖色素使酱油产品具有自然发酵色泽。焦糖色素也可用来增加焙烤食品外观的吸引力。可选用原浓度或倍浓度的液体和粉末状焦糖色素来弥补特制面包、“表面装饰”蛋糕和曲奇饼精制配料的不充足和不均匀的着色力。带阳电荷的焦糖色素，能在麦芽醋中稳定地发挥作用；而在苹果醋、蒸馏醋的生产中，其表现则不稳定。

焦糖色应用范围

根据我国《食品添加剂使用卫生标准》中规定：不加*和加*生产焦糖色素均可用于罐头、糖果、饮料、冰淇淋、酱油、醋、冰棍、雪糕和饼干，并按正常生产需要添加。亚硫酸铵法焦糖可按正常生产需要用于黄酒、葡萄酒中。