

# 胭脂红铝色淀生产厂家

产品名称	胭脂红铝色淀生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	500.00/公斤
规格参数	品牌:胭脂红铝色淀生产厂家 型号:食品级胭脂红铝色淀 产地:山东胭脂红铝色淀
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

胭脂红铝色淀厂家 胭脂红铝色淀生产厂家 胭脂红铝色淀价格

胭脂红铝色淀简介：

食品添加剂胭脂红铝色淀

胭脂红铝色淀用途：

胭脂红铝色淀作为食品色素可用于果汁饮料、配制酒、碳酸饮料、糖果、糕点、冰淇淋、酸奶等食品的着色，而不能用于肉干、肉脯制品、水产品等食品中

许多天然食品具有本身的色泽，能促进人的食欲，增加消化液的分泌，因而有利于消化和吸收，是食品的重要感官指标。但是，天然食品在加工保存过程中容易退色或变色，为了改善食品的色泽，人们常在加工食品的过程中添加食用色素，以改善感官性质。在食品中添加色素并不是现代人的专利，其实，在古代，人们就知道利用红曲色素来制作红酒。自从1856年英国人帕金合成出一种人工色素——苯胺紫之后，合成色素也登台上场，扮演着改善食品色泽的角色。食用合成色素一般色泽鲜艳，着色力强，稳定性好，无臭无味，品质均一，易于溶解和拼色，并且成本低廉，广泛用于糖果、糕点上彩装和软饮料等的着色。色淀广泛用于制造糖果、脂基食品 and 食品包装材料等。食用天然色素虽可广泛用于多种食品着色，但一般着色力和稳定性等均不如食用合成色素，而且成本较高。无机色素应用很少，多限于食品表面着色。食用色素来自天然物，以后一度被食用合成色素所取代，又向食用天然色素的方向发展。许可使用的主要食用色素基本一致。1986年中国许可使用的食用天然色素为20种，食用合成色素8种

糖果中的彩色包衣使用色淀，可以消除糖果中颜色相互渗透和食用时颜色沾在手上或嘴染色，使用色素的效果就不理想。食物需要多种色彩来妆饰时，如果不想颜色相互污染，使用色淀是\*选择。例如有斑纹的多彩生日蛋糕，如果使用色素就肯定会产生颜色的相经渗透，使产品的外观难看。【适用范围】可用于果汁（味）饮料、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、红绿丝等食品的着色。

