

氨化甘草甜素厂家 氨化甘草甜素生产厂家

产品名称	氨化甘草甜素厂家 氨化甘草甜素生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	800.00/公斤
规格参数	品牌:氨化甘草甜素厂家 型号:食品级氨化甘草甜素 产地:山东氨化甘草甜素
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

氨化甘草甜素厂家 氨化甘草甜素生产厂家 氨化甘草甜素价格

甘草甜素简介：

中文名称：甘草甜素又叫甘草酸、甘草皂苷、强力宁

英文名称：Glycyrrhizin

英文别名：Glycyrrhizic Acid

性质：该品为结晶。易溶于热水；乙醇，实际不溶于醚，味极甜。

甘草甜素作用：可促进胆色素代谢，降低转氨酶，同时具有、抗过敏及保护膜结构等作用。

甘草甜素是甘草甜味的有效成分，是一种非常有前景的天然甜味剂，它具有甜度高（甜度大约为蔗糖80-300倍）、低热能、

甘草甜素用途：

该品具有特殊的甜味，其甜度约砂糖的250倍，从甘草中提取出来的甘草酸钠盐，即使稀释4000倍的水溶液也有甜味。但直接作为食品的甜味剂，对某些食品不合适，一般可与砂糖，葡萄糖；糖稀等天然糖类并用或与糖精；甘氨酸；丙二醇等适当配合，方可获得较为可口的甜味；化妆品的占26%，用于食品的占70%，用于卷烟及其他的占4%，在食品方面主要用途是：

1.酱油 除了可改善咸味以提高酱油固有味道外，可糖精的苦味，对化学调味剂有增效作用。

2.咸菜类 与糖精并用腌制咸菜的卤法中，可糖精的苦味。在腌制过程中，可克服少加糖而出现的发酵败；变色；硬化等缺点。

3.调味 该品可添加腌渍调味液，调味粉或饮食时的临时调味，可增加甜味，得到敌视芭的咸味，季低其他化学调味剂的怪味。

4.豆酱 腌制小酱鲱鱼采用该品可起到增加甜味；使味道均匀的作用。

1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品、香精等。2、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。3、其它制品：可代替甘油作加香、防冻保湿剂。4、化妆品：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。5、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。6：焙烤制品、肉制品、果仁制品、调味料，风味和香味增强料。7：保健品、药用辅料、中间体、提取物。包装和贮存条件：1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。