

# 藻蓝色素厂家 藻蓝色素生产厂家

产品名称	藻蓝色素厂家 藻蓝色素生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	278.00/公斤
规格参数	品牌:藻蓝色素厂家 型号:食品级藻蓝色素 产地:山东藻蓝色素
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

藻蓝色素厂家 藻蓝色素生产厂家 藻蓝色素价格

中文名称：藻蓝

英文名称：Spirulina blue

别名：海藻蓝 Algae blue；Lina blue

分子式：C<sub>34</sub>H<sub>39</sub>N<sub>3</sub>O<sub>6</sub>

分子量：585.71 亮蓝色粉末。属于蛋白质结合色素，具有与蛋白质相同的性质。易溶于水，有机溶剂对其有破坏作用。在pH3.5~10.5范围内呈海蓝色，pH4~8颜色稳定，pH3.4为其等电点，藻蓝析出。对光较稳定，对热敏感，金属离子对其有不良影响。

性质与指标：属蛋白质结合色素，与蛋白质有相同性质。蓝色颗粒或粉末。溶于水，不溶于醇和油脂。在弱酸和中性下稳定（PH4.5 - 8），酸性时（PH=4.2）发生沉淀，强碱可致脱色。等电点PH=3.4。对金属离子的稳定性差，对热、光、酸不稳定。染色性差。柠檬酸使色素溶液变为蓝白色，且有浑浊产生。维生素C使色素溶液变为黄绿色，且有少许浑浊产生。蔗糖、苯甲酸钠、磷酸钠对色素的稳定性无影响。Fe<sup>3+</sup>、Fe<sup>2+</sup>使色素溶液变为黄色，吸光度明显下降，对色素有较大影响。Zn<sup>2+</sup>、Cu<sup>2+</sup>使色素溶液吸光度增大，但随着时间的延长，溶液中有沉淀产生，吸光度衰减较快，溶液变为浅黄色。LD<sub>50</sub>>30g/kg（大鼠，经口）；Ames试验、骨髓微核实验及小鼠精子畸变试验均为阴性；致畸试验为阴性。藻蓝质量要求：质量标准

吸光度 (620nm) 12 (海水) 6 (淡水)

灰分/% 7.0 用途：用于芥末、冰淇淋、糕点、速溶粉末制品、辣根粉、雪糕、冰棍、果冻、糖果、果汁（味）饮料、奶酪制品等着色，为蓝色着色剂。一般和红花黄色素调配成绿色色素制剂后使用。

藻蓝用途与注意事项：着色剂。我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760 1996）中规定：可用于糖果、果冻、冰棍、冰淇淋、雪糕、奶酪制品、果汁（味）饮料类，使用量0.8g/kg。