

食品级栀子蓝色素价格

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 食品级栀子蓝色素价格 |
| 公司名称 | 山东爱采生物科技有限公司 |
| 价格 | 218.00/公斤 |
| 规格参数 | 品牌:栀子蓝色素价格 型号:食品级栀子蓝色素 产地:山东栀子蓝色素 |
| 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

栀子蓝色素厂家 栀子蓝色素生产厂家 栀子蓝色素价格

异名：栀子蓝色素

产品规格:1KG/袋

性质：深蓝色粉末，易溶于水

来源：以茜草科植物栀子的果实为原料。利用现代的生物技术提取而成的天然着色剂。

产品特点

色泽鲜艳，着色力强，抗光、耐热性好，栀子蓝根据生产工艺不同有不同的型号，不同型号的产品色调和PH耐受性不同，耐酸品种PH耐受下限可达PH2.5不沉淀，普通品种PH在4 - 10稳定。

根据我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760 - 1996）规定：可用于高糖果汁（味）或果汁（味）饮料、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、西瓜酱罐头、青梅、虾（味）片、渍制小菜使用量0.10g/kg；用于糖果包衣、红绿丝使用量0.20g/kg；用于冰淇淋使用量为0.02g/kg；植物饮料、乳酸菌饮料使用量为0.05g/kg。

是从茜草科植物栀子的果实中提取的食用色素，主要成份为胡萝卜素类的藏花素和藏花酸，产品为淡灰色

至深蓝色粉末。

应用：人造黄油及其类似制品，冷冻饮品，蜜饯类，腌渍蔬菜，熟制坚果与籽类，生干面制品，粮食制品馅

料，糕点，饼干，焙烤食品，饮料，配制酒，果冻，膨化食品。

食品的色彩是食品感观品质的一个重要因素。人们在制作食品时常使用一种食品添加剂——食用色素。使用的食用色素有天然食用色素和合成食用色素两大类。

栀子蓝色素广泛用于硬糖、果胶、琼脂、布丁、马希马洛糖、饼干、松蛋糕、蛋糕预制粉冰淇淋、乳制品、蔬菜、青豆等罐头、饮料、果汁等的着色，为蓝色着色剂。