

食品级诱惑红铝色淀价格

产品名称	食品级诱惑红铝色淀价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	588.00/公斤
规格参数	品牌:诱惑红铝色淀价格 型号:食品级诱惑红铝色淀 产地:山东诱惑红铝色淀
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

诱惑红铝色淀厂家 诱惑红铝色淀生产厂家 诱惑红铝色淀价格

在食品中添加色素并不是现代人的，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，合成色素也登上上场，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、脂基食品和食品包装材料等。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。

1、汽水：将样品加热去二氧化碳后，称取10.0g样品于烧杯中，然后用20%柠檬酸调pH呈酸性，加入0.5~1.0g聚酰胺粉吸附色素，将吸附色素的聚酰胺粉全部转到漏斗中过滤，用pH4的酸性热水洗涤多次(约200mL)，以洗去糖等物质。若有天然色素，用甲醇—甲酸溶液洗涤1~3次，每次20mL，至洗液无色为止。再用70%的水多次洗涤至流出液中性。洗涤过程充分搅拌然后用乙醇—氨水溶分次解吸色素，收集全部解吸液，于水浴上驱除氨，蒸发至2mL左右，转入5mL的容量瓶中，用50%的乙醇分次洗涤蒸发皿，洗涤液并入5mL的容量瓶中，用50%的乙醇定容至刻度。此液留作纸色谱用。

2、硬糖：称取10.0g的已粉碎的样品，加30mL的水，温热溶解，若样品溶液的pH值较高，用柠檬酸溶液(3.10)调至pH4左右。以下操作从“加聚酰胺粉吸附”起，按“汽水”项下操作。