

# 环糊精葡萄糖苷转移酶厂家电话

产品名称	环糊精葡萄糖苷转移酶厂家电话
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	2200.00/kg
规格参数	品牌:环糊精葡萄糖苷转移酶厂家 型号:环糊精葡萄糖苷转移酶生产 产地:河北环糊精葡萄糖苷转移酶
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 产品详情

环糊精葡萄糖苷转移酶厂家,环糊精葡萄糖苷转移酶生产厂家,环糊精葡萄糖苷转移酶,环糊精葡萄糖苷转移酶添加量,环糊精葡萄糖苷转移酶标准

葡萄糖苷，简称APG，是由可再生资源天然脂肪醇和葡萄糖合成的，是一种性能较的新型非离子表面活性剂，兼具普通非离子和阴离子表面活性剂的特性，具有高表面活性、良好的生态安全性和相溶性，是国际公认的\*“绿色”功能性表面活性剂。

中文名葡萄糖苷外文名APG

【性状】褐色液体，产品颜色随批次不同略有不同。溶于水，不溶于乙醇，有吸湿性。能作用于 $\alpha$ -1,4-葡萄糖苷键使淀粉液化，并使淀粉转化为环糊精。如用10单位/g CGTase作用于干淀粉在80度可使之液化。白色至微黄色结晶性粉末，有清凉甜味，浓度高时略有苦味，甜味在口中不易消失，耐高温。白色至微黄色结晶性粉末，有清凉甜味，浓度高时略有苦味，甜味在口中不易消失，耐高温。

### 2、在食品工业中的应用

\*香辣调料、食用香料、香精以及色素等物质的稳定剂、缓释剂

\*防潮保湿、增强防腐、去苦去臭、增泡乳化、延长货架期

### 3、在日用化工方面的应用

\*减小副作用，提高稳定性，延长留香

(1) 我国《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760-2011)规定：可用于烘烤食品，\*使用量为2.5g/kg；用于汤料，为100g/kg。

(2) 实际使用参考 用于包埋易挥发的香料使其稳定。香料与  $\beta$ -环状糊精的浓度比为1:1。

用于包埋天然色素，使其稳定。如番茄酱加入本品搅拌0.5h，在100℃加热2h，红色不褪（对照则褪色）。

本品的环状空穴内由于含有CH和糖苷结合的-O-原子而呈疏水性，外侧葡萄糖上的-OH基呈亲水性，具有界面活性剂性质，可用于乳化油性食品。配制乳化剂，可用  $\beta$ -CD 10份、增稠剂1~10份、水溶性蛋白0.02~200份。

去除异味，用于豆制品等除豆腥味，以及去除干酪素的苦味、甜菊苷的苦味、羊肉的腥味和鱼腥味等。

用于制作固体酒和果汁粉。将含乙醇43%的威士忌100mL，加水186mL、 $\beta$ -CD糖浆143mL，混合搅拌30min，喷雾干燥成固体酒。饮用时稀释10倍即可。

