

姜黄素厂家姜黄素生产厂家

产品名称	姜黄素厂家姜黄素生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	450.00/kg
规格参数	品牌:姜黄素厂家 型号:姜黄素生产厂家 产地:河北姜黄素厂家
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

姜黄素厂家,姜黄素生产厂家,姜黄素,姜黄素添加量,姜黄素标准

一、简介

CAS号 458-37-7

EINECS号 207-280-5

分子式 C₂₁H₂₀O₆

分子量 368.39

二、性状

姜黄色素微溶于油脂，不溶于水。将姜黄色素或浸膏经乳化，制成易溶于油或水的姜黄色素，不但市场需求量较大，而且附加值高

三、用途

姜黄素 膨化食品 着色剂 按生产需要适量使用

姜黄素 油炸食品 着色剂 按生产需要适量使用

姜黄素 粮食制品馅料 着色剂 按生产需要适量使用

姜黄素 甜汁甜酱、复合调味酱 着色剂 0.1

姜黄素 方便面 着色剂 0.5

姜黄素 果冻 着色剂 0.01（如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量）

姜黄素 碳酸饮料 着色剂 0.01

姜黄素 面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉 着色剂 0.3

姜黄素 胶基糖果 着色剂 0.7

姜黄素 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 着色剂 0.01

姜黄素 冷冻饮品（03.04食用冰除外）着色剂 0.15

姜黄素 人造黄油及其类似制品（如黄油和人造黄油混合品）着色剂 按生产需要适量使用
使用

GB 2760-96：碳酸饮料、糖果、冰激凌、果冻，0.01g/kg。

姜黄素着色力强、食用安全、毒性小以及具有多种药理作用，被用于食品添加剂、医药、纺织染色等领域。同时，姜黄素作为天然、营养、多功能的饲料添加剂已经用于动物饲料中，并取得了一定的效果。

姜黄色素食品工业

姜黄色素的染色力大于其他天然色素和合成柠檬黄等，尤其是对蛋白质等有很强的染色能力。姜黄色素安全，无副作用，是国内外允许使用的重要天然食用色素之一。

根据我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-1996）中规定：姜黄色素可用于糖果、冰淇淋、碳酸饮料、果冻，*使用量为0.01g/kg。也可用于萝卜干和咖喱粉中。使用时要先将姜黄色素用少量95%酒精溶解，再加水稀释成所需浓度使用。用于透明饮料时，要先乳化再使用。因姜黄素及其溶液耐光性差，需避光保存

除了显色作用外，姜黄色素还有一定的营养和药理功能。据报道，姜黄色素产品中含有人体需要的18种氨基酸及多种微量元素成份，具有降压，利胆，行气解郁，凉血破瘀之功，是天然色素中*开发前景的黄色素之一。

用作食品添加剂、饲料添加剂、肥料添加剂、化妆品、原料等。常用于各类食品、饮料、保健品、饲料、农业、工业、生化研究等。

