

-环状糊精生产厂家

产品名称	-环状糊精生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	20.00/kg
规格参数	品牌: -环状糊精厂家 型号: -环状糊精生产厂家 产地:江苏 -环状糊精厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

-环状糊精厂家, -环状糊精生产厂家, -环状糊精, -环状糊精添加量, -环状糊精标准

环状糊精(α -cyclodextrin简称 α -CD)是淀粉经酸解环化生成的产物。它可以包络各种化合物分子,增加被包络物对光热、氧的稳定性,改变被包络物质的理化性质。

色或几乎白色的结晶固体或结晶性粉末 ;无臭,略有甜味;

在食品制造方面,主要用来消除异味,提高香料香精以及色素的稳定性,增强乳化能力和防潮能力。

改善食品的口感,是药品,食品,化妆品制造业的良好的稳定剂和矫味剂。

作为稳定剂、加工助剂等。我国规定-环状糊精可用于烘烤食品和汤料,使用量分别为2.5g/kg和100g/kg。

用于包埋挥发性香料,使其稳定。

利用其具有界面活性剂性质,用于乳化油性食品。

用于豆制品、干酪素、羊肉等,其可去除豆腥味、苦味、腥味等异味。

用于制作固体酒和果汁粉等。

用于果蔬罐头:可防止汁液产生白色浑浊

在食品加工和保存过程中 α -CD可以防止各种香料、油料、香辛料及其它易挥发物质的挥发,长

