

-胡萝卜素生产厂家

产品名称	-胡萝卜素生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	100.00/kg
规格参数	品牌: -胡萝卜素厂家 型号: -胡萝卜素生产厂家 产地:江苏 -胡萝卜素厂家
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

-胡萝卜素厂家, -胡萝卜素生产厂家, -胡萝卜素, -胡萝卜素添加量, -胡萝卜素标准

一、简介

-胡萝卜素 (β-carotene) 属于类胡萝卜素, 它是自然界中普遍存在的并且是稳定的天然色素, 是一种呈橘黄色的脂溶性化合物, 有光泽的斜方六面体Chemicalbook或结晶粉末, 主要来源于绿色植物和黄色、橘黄色的水果等天然食物。

胡萝卜素的稀溶液呈橙黄色至黄色, 浓度增大时带橙色, 并因溶剂极性不同可能会稍带红色。

二、性状

红紫色至暗红色结晶性粉末, 略有特异臭味。可溶于丙酮、氯仿、石油醚、苯和植物油, 不溶于水、丙二醇和甘油, 难溶于甲醇和乙醇。

三、用途

作营养强化剂和食品着色剂。我国规定可用于各类食品, 按生产需要适量使用。用途食用橙色色素; 营养强化剂。主要用于人造奶油、面条、糕点、饮料和保健食品等。用途作为饲料营养强化剂和着色剂。用途营养增补剂和色素。按我国卫生部颁布的“食品营养强化剂使用卫生标准(1993)”规定, 可用于奶油及膨化食品, 使用量0.2g/kg。该品0.6 μg的生理作用相当于1国际单位(I·U·)的A。现广泛用作黄色色素代替油溶性焦油系色素, 如用于原为就含有胡萝卜素的奶油、干酪、蛋黄酱等, 并广泛Chemicalbook应用于其他食用油脂、人造奶油、起酥油、糕点、面包等。用于油性食品时, 常溶解于棉籽油之类的食用油或悬浊制剂(含量30%)。经稀释后即便于使用, 也可防止-胡萝卜素氧化。一般添加-生育酚、硬脂酰抗坏血酸酯、BHA等的抗氧化剂。用作色素添加量较少, 如用于人造奶油为1.37mg/kg。在果汁中与C合用, 可提高稳定性。用途主要应用于食品、保健品和药品用途一种抗氧化剂, 由于其抑制自

由基引发的体外过氧化作用，可以作为一种促氧化剂或抗氧化剂。