

姜黄素生产厂家

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 姜黄素生产厂家 |
| 公司名称 | 江苏久佳生物科技有限公司 |
| 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:江苏姜黄素厂家 |
| 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

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

姜黄色素(Curcuminoid)是以姜黄素为主的一种黄色略带酸性的二苯基庚炔物质的统称，是自然界中极为的二酮类有色物质，主要包括姜黄素(Curcumin)、脱甲氧基姜黄素(demethoxycurcumin)和双脱甲氧基姜黄素(bisdemethoxycurcumin)及四氢姜黄素、脱甲氧基四氢姜黄素、双脱甲氧基四氢姜黄素。

姜黄色素是一种天然黄色素，具有着色力强、色泽鲜艳、热稳定性强、等特性，可作为着色剂广泛用于糕点、糖果、饮料、冰淇淋、有色酒等食品，被认为是开发价值的食用天然色素之一，同时也是联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）所规定的使用性很高的天然色素之一。此外，姜黄色素还具有防腐和保健功能，被广泛用于医药、纺织、饲料等工业。

姜黄素着色力强，被用于食品添加剂、纺织染色等领域。同时，姜黄素作为自然、营养、多功能的饲料添加剂已经用于动物饲料中，并取得了效果。

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，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

应用范围：果汁、饮料、配制酒、冰淇淋、糖果、饼干夹心、糕点、面包、酱菜、调味品、面饼、油炸食品、膨化类即食早餐谷类食品等。

