

# 食品级 $\alpha$ -环状糊精生产厂家 $\alpha$ -环状糊精厂家

产品名称	食品级 $\alpha$ -环状糊精生产厂家 $\alpha$ -环状糊精厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	20.00/公斤
规格参数	品牌: $\alpha$ -环状糊精厂家 型号:食品级、工业级、农业级 名称: $\alpha$ -环状糊精
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

### 一、简介

环状糊精 ( $\alpha$ -cyclodextrin简称  $\alpha$ -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。 $\alpha$ -环状糊精具有高度的选择性、不具毒性、为可食性、不吸湿性、化学稳定性佳及易于分离等优点，可吸附非极性的物质如胆固醇，因其内径刚好可容纳一胆固醇分子。

$\alpha$ -环状糊精又称环麦芽七糖、环七糊精，简称  $\alpha$ -CD，是由淀粉经微生物酶作用后提取制成的由7个葡萄糖残基以  $\alpha$ -1,4-糖苷键结合构成的环状物，相对分子质量1135。本品可与多种化合物形成包结复合物，使其稳定、增溶、缓释、乳化、抗氧化、抗分解、保温、防潮，并具有掩蔽异味等作用，

### 应用领域

- 1.在食品加工和保存过程中  $\alpha$ -CD可以防zhi各种香料、油料、香辛料及其它易挥发物质的挥发，长期保持食品香味不变。 $\alpha$ -CD可以保持易氧化、遇光分解、遇热易变质的色素、氨基酸等营养成分的稳定。
2.  $\alpha$ -CD可以除qu鱼、肉腥味及食品中补加VB等营养成分后的不愉快味道及其它食品中的异味，增加食品的适口性，也可以改善糖精和甜蜜素等甜味剂的口感。
3.  $\alpha$ -CD对于含油量高的饮料，如：冰淇淋、咖啡饮料及其它乳化食品等均可使其形成长期移稳定的乳状液。若与食品乳化剂配合使用，乳化效果更佳。

