

食品级甘氨酸亚铁价格 甘氨酸亚铁厂家

产品名称	食品级甘氨酸亚铁价格 甘氨酸亚铁厂家
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	130.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 有效物质含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

中文名称:甘氨酸亚铁

中文同义词:甘氨酸亚铁;甘氨酸铁络合物

英文名称:FERROUSBISGLYCINATE

甘氨酸亚铁CAS号:20150-34-9

分子式:C₄H₈FeN₂O₄

分子量:203.96

甘氨酸亚铁制法:由甘氨酸与还原铁反应而得。

质量指标:FAO/WHO

镉: 0.5ppm

铁:20%

铅: 0.5ppm

甘氨酸:80%

密度:0.50-0.80g/cc

pH值:7.5-8.5

淡浅黄褐绿色结晶粉末，性稳定，久储不变。无一般铁剂的铁腥味，属无味易溶有机铁，易溶于水。

- 1、在选择强化某种营养素之前，必须考虑膳食中该营养素的其他来源，一方面要摄入强化食品后该营养素水平不会过量；另一方面，该营养素的添加也应该确有必要，营养素的强化用量应该使其在膳食中的含量有明显的提高，以便摄入通常数量的食物即可得到充足的该种营养素。
- 2、注意各种营养素之间的平衡，防止由于食品强化而造成营养素摄入的不平衡；而且在食品中添加一种营养素后，不得对其它营养素的代谢产生不利影响。
- 3、尽量选择具有生物活性和稳定性高的营养强化剂。例如铁的营养效价就因所用形式不同，而有很大的差异。再如，有些营养素可由于接触空气或加热而被破坏，像维生素A、抗坏血酸和核黄素、氨基酸等可因光、热和氧化作用而被破坏。面粉中的 β -胡萝卜素含量很少，而 α -胡萝卜素的稳定性又比较高，所以可在面包和饼干中添加适量的 α -胡萝卜素（用量为0.5mg/kg面粉中），经过面团调制、醒发（面包）或压片（饼干）、焙烤其保留量仍高达83.3%。