

# 食品级 -胡萝卜素油悬浮液生产厂家

产品名称	食品级 -胡萝卜素油悬浮液生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	550.00/kg
规格参数	品牌: -胡萝卜素油悬浮液厂家 型号:食品级,工业级,农业级 产地:江苏
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

### 一、简介

产品名称: -胡萝卜素油悬浮液

英文名: beta-Carotene

EINECS登录号: 230-636-6

分子式: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>

### 二、性状

紫红或暗红色的结晶性粉末。不溶于水，胡萝卜素微溶于乙醇，易溶于氯仿苯和油。

### 三、用途

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，大使用量0.2g/kg。该品0.6 μg的生理作用相当于1国际单位（I·U·）的维生素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、BH A等的K剂。用作色素添加量较少，如用于人造奶油为1.37mg/kg。在果汁中与维生素C合用，可提高稳定性。

