

食用色素配方分析成分检验

产品名称	食用色素配方分析成分检验
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	4000.00/个
规格参数	中科溯源:周期：10d 小样配制:配方优化 工艺诊断:核磁
公司地址	成都市双流区华阳镇华新下街462号天府新区退役军人创新创业交互中心（二楼）
联系电话	13540018360

产品详情

食品的色彩是食品感观品质的一个重要因素。人们在制作食品时常使用一种食品添加剂——食用色素。食用色素有天然的有人造的，人造的就是从一些通过化学反应变成的，不过合格的食物的色素都是符合服用标准的，所以不需要太担心。通常这样的食用色素会比较便宜，成本低。

天然的多数是从一些植物比如用植物的花来提炼的，不过这样的色素每一批地颜色都可能会有些微的不同，因为每一批的花的素质就算经过挑选也不会和上一批的完全一样。

食品色素有天然 胡萝卜素、甜菜红、姜黄素、红花黄、紫胶红、越橘红、辣椒红、辣椒橙、红米红、菊花黄浸膏、黑豆红、高粱红、玉米黄、萝卜红、苋菜红、苋菜红铝色淀、胭脂红、胭脂红铝色淀、赤藓红、赤藓红铝色淀等。

1、姜黄素

姜黄素为橙黄色结晶粉末，在食品生产中主要用于肠类制品、罐头、酱卤制品等产品的着色。

2、红花黄

红花黄主要用于果味型饮料(固体、液体)、果汁型饮料、汽水、各类果酒、配制酒、糖果、糕点上彩妆、红绿丝、果酱、水果罐头、冰制品、浓缩果汁、青梅、冰淇淋、冰棍、蜜饯和果冻。

3、紫胶红安全性高，适用于不含蛋白质、淀粉的饮料、糖果及果冻类、糕点面类等。

4、苋菜红

苋菜红，又名食用赤色2号（日本）、食用红色9号、酸性红、杨梅红、鸡冠花红、蓝光酸性红，为水溶

性偶氮类着色剂。

5、赤藓红

赤藓红是人工合成色素中的一种，红色或红褐色的颗粒或粉末，色泽鲜艳，着色力好，稳定性好，成本低廉，常用于食品加工制品和饮料中，以提高其感官性。

食用色素化学成分分析：成都中科溯源检测技术从事各类物质分析测试、未知物(成分)分析、配方剖析、工业与技术开发等服务，公司核心技术成员均为具备多年产学研经验的博士级高工，同时整合中科院、川师大、浙大等高校资源，利用学校检测设备和分析导师，为客户提供研发技术辅助、解决疑难和复杂测试的技术咨询服务。

如果您有以下需求：

- 1、检测配方中各种成分名称及含量，自己调配；
- 2、检测是否含有有毒有害、有副作用的成分；
- 3、检测是否含有相应的效果成分；
- 4、通过检测解决由改产品导致的各种纠纷问题

成都中科溯源检测技术主要是采用红外IR、核磁NMR、元素分析、ICP、液相色谱HPLC、气质联用GC MS等分析手段来剖析食用色素的配方。

关键词：食用色素成分分析、食用色素成分检测、食用色素成分、食用色素配方升级、食用色素配方还原、食用色素配方剖析、食用色素配方优化