

# 天然食用植物香料成分分析检测

产品名称	天然食用植物香料成分分析检测
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	品牌:中科溯源 小样配制:光谱 小样开发:配比优化
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

甜菜红色素配方鉴定、天然食用植物香料成分分析、食用天然香料成分鉴定、桉叶油的提取技术、天然防腐剂成分开发

——中科溯源拥有多个院校如中科院、川大、浙大等的精密检测仪器和分析导师团队，可以为您剖析大多数样品配方。

天然食用色素成分分析：

由动物、植物组织以及矿物中提取的微生物色素、植物性色素及矿物性色素等天然色素，其中可供食用者称为天然食用色素。

广泛用于药品、食品中，允许使用的有虫胶色素、红花黄色素、甜菜红、辣椒红素、红曲米、姜黄、胡萝卜素、叶绿酸铜钠盐、酱色等。

1.红色色素提取工艺：红色素是从红曲中提取出来的。现在市销的果酒、汽水等需要红色素的量极大，而红曲本身不能直接使用，需经提炼才能作色素添加剂。取红曲50公斤，放入陶瓷缸内，再加入200公斤纯度70%以上的酒精，并搅拌数分钟加盖静置浸泡24小时，取出过滤。将滤渣同次那样，进行第二次浸泡，经24小时后，取出过滤。然后将滤渣反复进行第三次、四次浸

泡。将、二次滤出的滤液，倒入铝(搪瓷)桶中澄清数小时，第三、四次的下层滤液用于第二批次浸泡缸中代替新酒精重浸。澄清后的滤液，用虹吸法将澄清桶中的清液吸出(下脚的浊浑物可洗涤再澄清后加入蒸馏，其废料弃去)置于蒸馏釜内，将蒸馏釜置于铁锅水浴中，加热蒸馏。蒸馏时应控制釜内温度在90 左右，慢慢蒸出酒精，供回收利用。当釜温达100 (或酒精极少蒸来)即可停止加热，这时可将开关打开放出蒸馏釜内红色素半流体，将它置于炼胶盆中加热提炼，在不断搅拌下，将胶体浓缩，当红色素完全成胶体时(滴水不散)可从水浴中取出冷却至室温进行包装。

2、绿色素提取工艺：绿色素是把植物叶、茎中的叶绿素溶解出来，经提炼而得到的。本技术以竹叶提叶绿素为例。竹叶无特殊气味，色素稳定，更无毒害。将竹叶去梗，洗净，风干后，用0.07 - 0.08%的硫酸铜溶液浸泡4 - 6小时，以稳定叶绿素，使它在处理和贮藏过程中不变色。再用水反复冲4 - 5次，风干后放入陶瓷缸中加浓度为90%的酒精浸泡，酒精加入量以浸没竹叶为宜。经24小时后，再换新酒精在另缸内进行第二次浸泡，、二次浸液作蒸馏提叶绿素用，余下步骤与红色素的提取相同。

3、黄色素提取工艺：提取黄色素的原料是姜黄。取姜黄洗净，去除霉烂部分和异物，风干后打碎，称25公斤置于陶瓷缸内加浓度70%以上的酒精100公斤(以浸没姜黄原料为度)，其余制取工艺与提炼红色素相同。

4、焦糖黄色素提取工艺：焦糖黄色素的主要原料是饴糖或葡萄糖。称取饴糖50公斤，再加0.5公斤的硫酸铵。放入锅内用慢火加热待糖熬至产生青色并有刺激性的气体时，即可加水煮沸溶化，可得到浓厚的焦黄糖，然后熬制焦黄糖，熬时应不断搅拌，注意掌握熬制程度。放入硫酸铵的目的，是使饴糖能在较低温度下达到焦化而不发生苦味。以后步骤与提取红色素的相同。

在使用时应注意：色胶不能直接加入食品着色，而应将色胶倒出，加入色胶重1 / 3的酒精溶化，方能加入被着色物中；使用量多少，视被着色物本身色级而定，可在使用时适当掌握。