

葡萄糖酸-δ-内酯

产品名称	葡萄糖酸-δ-内酯
公司名称	上海蓝平实业有限公司
价格	26.00/公斤
规格参数	
公司地址	上海市浦东新区
联系电话	86-02160646641

产品详情

上海蓝平实业有限公司优质生产商，葡萄糖酸-δ-内酯的厂家电话，葡萄糖酸-δ-内酯的CAS号，葡萄糖酸-δ-内酯的详细说明，上海葡萄糖酸-δ-内酯最新报价，葡萄糖酸-δ-内酯的价格，葡萄糖酸-δ-内酯的作用，葡萄糖酸-δ-内酯厂家总代理，葡萄糖酸-δ-内酯厂家最新报价，葡萄糖酸-δ-内酯的添加量

分子式C₆H₁₀O₆ CAS NO. 90-80-2 [1] EINECS 202-016-5 分子量178.14

本品在105℃干燥2h后定量，含葡萄糖酸内酯（C₆H₁₀O₆）99%以上。

1. 性状

本品为白色结晶或结晶性粉末，有时略微有些臭味。味道开始甜，后来呈略微酸味。

俗称：内酯，是一种用途十分广泛食品添加剂。

传统的豆腐是用石膏和卤水点成的，现代科学下已经发明了比石膏和卤水更好的产品——葡萄糖酸内酯。用它点出的豆腐更加细嫩，味道和营养价值也更高，大家在超市见到的内酯豆腐就是用它点成的。

它一般是白色晶体或结晶粉末。几乎无臭。味先甜后酸。约于153℃分解。易溶于水，在水溶液中缓慢水解形成葡萄糖酸及其内酯和β-内酯的平衡状态。稍溶于乙醇，不溶于乙醚。

用途：调味剂、豆腐凝固剂、PH降低剂及膨松剂的原料。加于牛乳中可防止生成乳石。酿酒业可作啤酒石的防止剂。加于牙膏中有助于清除牙垢

用途

用法

蛋白凝固保鲜	豆腐，豆腐花：500克豆浆加入内酯1.25-1.3克
奶酪牛奶重量的0.25-0.3%	
面包蛋糕蓬松	内酯和小苏打（2：1）按面粉重量的2.5%
畜禽产品助色防腐	0.25-0.3%比例
鱼虾保鲜	最大使用量0.1g/kg
香肠鱼糜	最大使用量3.0g/kg
饮料调味产气	内酯和小苏打（2：1）适量加入

上海蓝平实业有限公司诚信经营，欢迎新老客户致电洽谈！联系人：刘小姐 021-60646635/62822669
13501944221 QQ：1323489534 旺旺号：ling194125