

红曲黄厂家红曲黄添加量

产品名称	红曲黄厂家红曲黄添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	140.00/千克
规格参数	品牌:红曲黄厂家 型号:食品级红曲黄 产地:生产红曲黄厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室(注册地址)
联系电话	13338976321 13338976321

产品详情

红曲黄厂家,红曲黄生产厂家,红曲黄,红曲黄价格,红曲黄报价

红曲黄色素主要成分为红曲黄素(ankaflavin)和红曲素(monascin)等。用于糖果,果冻,冷饮等的着色,为黄色着色剂。

性质:黄至黄褐色粉末、块状、糊状或液体,略有特征性气味。溶于水。

红曲黄色素是用红曲米或以米粉和黄豆经过红曲霉液体深层发酵精制而成的红曲红色素作原料转化而成。本产品具有纯度高,光热稳定性好,PH适应范围广,水溶性好,,使用方便等特点。

【产品性状】

性状:橙黄至褐色粉末,易溶于水及酒精,溶液透明无沉淀,为亮黄色并发出荧光;PH稳定(pH3~14);耐热性特强(121 以上)。

主要用于熟肉制品(如盐焗鸡等)、糕点、果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品等)、蛋白饮料类、碳酸饮料、风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他饮料)、固体饮料类、配制酒、果冻等,是植物提取黄色素及柠檬黄等化学合成色素的理想替代品。

使用方法:用水或酒精直接溶解,然后直接添加到配料里面混合使用,混合均匀即可,用量可根据需要色调添加,建议用量0.5‰~1‰,开封后请尽快使用或密闭保存。

广泛应用于食品(肉制品、豆制品、酒、果汁、饮料、糖果、糕点)、化妆品等行业中。红曲红具有良好

的水溶性,可将该产品按所需用量用水或酒精溶解,然后加入配料中着色。用量可根据所需色调而定。若用50 左右的热水先溶解,可缩短溶解时间。部分产品的用量(以液体培养品为准):肉制品,50~500mg/kg;冰淇淋,30~120mg/kg;酒类,15~150mg/kg。