

甜菜红厂家甜菜红添加量

产品名称	甜菜红厂家甜菜红添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	170.00/千克
规格参数	品牌:甜菜红厂家 型号:食品级甜菜红 产地:生产甜菜红厂家
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 17626436065

产品详情

甜菜红厂家,甜菜红生产厂家,甜菜红,甜菜红价格,甜菜红报价

性状:红褐色粉末。有异臭。性状类似花色苷。甜菜红苷可水解成甜菜苷配基和葡萄糖。

甜菜红是从食用红甜菜中提取,通过浸提、分离、浓缩、干燥而得到得一种生物碱类色素。水溶液呈现红色到紫红色,色泽鲜艳。甜菜红水溶液在pH3.0-7.0较为稳固。在碱性时溶液呈黄色,染着性好。可以用于冷饮、乳制品、果酱、果冻等食品着色

易溶于水、牛奶,难溶于醋酸、丙二醇,不溶于乙醇、甘油、油脂。中性至酸性范围内呈稳定红紫色。在碱性条件下转化为呈黄色的甜菜色素。于60 加热30min,褪色较严重。不因氧化而褪色、变色。可因光照而略微褪色。金属离子对其影响较小,但Fe³⁺、Cu²⁺含量多时会发生褐变。于480nm、535nm附近有吸收峰。321.2nm波长的紫外线的包装材料。添加抗氧化剂,如L-抗坏血酸50%~****(质量),可防止光劣化。

产品用途:甜菜红可用于罐头、果味水、果味粉、果子露、汽水、糖果、配制酒等。也是冷饮、乳制品、果酱、果冻中的着色剂。

贮存条件:本品应密封避光,储存于阴凉,干燥,通风处。甜菜红可用于果味型饮料(液体、固体)、果汁型饮料、汽水、配制酒、糖果、糕点上彩妆、红绿丝、罐头、浓缩果汁、青梅、冰淇淋、雪糕、甜果冻、威夫饼干和夹心层等,其使用量按正常生产需要使用。

实际使用时,甜菜红对食品的着色性好,且由于绝大多数食品的pH值都在3.0-7.0之间,而其颜色在此pH值区间不发生变化,故用甜菜红作为食品着色剂时,食品的色泽不会受pH值的影响。在生产低水分活性食品时,使用甜菜红可收到满意的染着和色泽持久的效果。与其他着色剂比较,在食品加工和储存过程中,甜菜红是比较稳定的。甜菜红能使食品着成杨梅或玫瑰的鲜红颜色。维生素C存在时略稳定,在多糖存在时可防止褪色,应用于不受热和光影响的冷果,特别是酸乳酪、乳饮料和草莓饮料等

