

-环状糊精

产品名称	-环状糊精
公司名称	上海甘源实业有限公司
价格	38.00/公斤
规格参数	
公司地址	上海宝山区月罗路339号
联系电话	021-61558943 13816164085

产品详情

-环状糊精

上海甘源实业有限公司优质生产商，-环状糊精的厂家电话，-环状糊精的cas号，-环状糊精-环状糊精的粘度，上海-环状糊精最新报价，-环状糊精的价格，-环状糊精的作用，-环状糊精厂家总代理，-环状糊精厂家最新报价，-环状糊精的添加量。

英文：-cyclodextrin分子式：(c6h10o5)7分子量：1135

cas：7585-39-9

性状: 本品为白色结晶或结晶性粉末；无臭。味微甜。本品在水中略溶，溶于热水（1.7g/100mg）。比旋度取本品，精密称定，加水溶解制成每1ml中约含10mg的溶液，依法测定，比旋度为-159°至+164°。

用途：食品增稠剂，稳定剂，生素、香料等包埋剂，加工助剂；稳定剂。

1.广泛应用于医药辅料行业

主要用于增加药物的稳定性，防止药物氧化与分解，用于提高药物的溶解和生物利用度。

2.在食品制造方面，主要用来消除异味，提高香料香精以及色素的稳定性，增强乳化能力和防潮能力。

在食品加工和保存过程中可以防止各种香料、油料、香辛料及其它易挥发物质的挥发，长期保持食品香味不变。可以保持易氧化、遇光分解、遇热易变质的色素、氨基酸和维生素等营养成分的稳定。

可以除去鱼、肉腥味及食品中补加维生素b等营养成分后的不愉快味道及其它食品中的异味，增加食品的适口性，也可以改善糖精和甜蜜素等甜味剂的口感。

对于含油量高的饮料，如：冰淇淋、咖啡饮料及其它乳化食品等均可使其形成长期稳定的乳状液。若与食品乳化剂配合使用，乳化效果更佳。可以使食品防腐剂、保鲜剂缓慢释放，提高防腐效果，延长食品保质期。

3.改善食品的口感，是药品,食品,化妆品制造业的良好的稳定剂和矫味剂。

用量：可用于焙烤食品，最大用量为2.5g/kg，用于汤料，为100 g/kg。用于包埋易挥发的香料使其稳定。香料与 α -环状糊精的浓度比为1:1。用于制作固体酒和果汁粉。将含乙醇43%的威士忌100 ml，加水186 ml、环状糊精糖浆143 ml，混合搅拌30min，喷雾干燥成固体酒。饮用时稀释10倍即可。用于果蔬罐头，可防止汁液产生白色混浊。橘子罐头，添加量为糖浆量的0.2%~0.4%，可不产生白色沉淀。竹笋罐头，添加0.01%~2.0%，可防止产生白色沉淀。冷冻蛋白粉末，添加0.25%，可提高起泡力和泡沫稳定性。