

维生素C钙厂家 食品级饲料级抗坏血酸钙

产品名称	维生素C钙厂家 食品级饲料级抗坏血酸钙
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	45.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级维生素C钙厂家 维生素C钙用途 维生素C钙价格

维生素C钙简介：

维生素C钙别名:抗坏血酸钙、VC钙

CAS:5743-28-2分子式:C₁₂H₁₈CaO₁₄分子质量:426.3458中文名称:抗坏血酸钙英文名称:(+)-CALCIUM L-ASCORBATE DIHYDRATE;ascorbic acid calcium salt dihydrate;calcium ascorbate, dihydrate;calciumascorbate质量标准:符合FCC/USP/CP2000指标:含量: 99.0~100.5%外观:白色至浅黄色结晶或结晶粉末用途:VC钙添加到食品中不改变原食品味道,能增补食品中易被吸收的钙,同时又不失去VC的生理活性,是和坏血病的双功能助剂贮存:应贮存在干燥清洁避光的环境中,严禁与有毒物质混放,以免污染包

作用:

可以作为保鲜剂用于水果蔬菜,作为抗氧化剂用于火腿、肉类及荞麦粉等。作为非离子表面活性剂和营养剂用于护肤养发。作为杀菌剂用于镜片的清洗。作为钙盐它又可以预防,用在茶及饮料中可。研究结果还表明:Vc-Ca的DNA的合成,对有,可用于的辅助。

【用于保鲜食物,防止蛋白质变质】

鱼和肉类等新鲜食物,蛋白质变质会影响食物鲜感和味道,因此在运输和储存过程中有必要防止蛋白质变质。电冰箱可以保鲜食物,但对防蛋白质变质效果不佳。而含Vc-Ca的保鲜剂则可防止新鲜食物,如鱼及肉类所含蛋白质变质,且它的防变质及保持鲜感作用不受接触方法限制,如铺散开或喷洒在食品上,或将食物浸在化学剂溶液内均可,也可同时把冰等冷冻剂放入溶液,使用起来非常方便。

例如,伊藤正次等人发明了一种化学剂,其有效成分包含酸盐或焙酸盐,抗坏血酸或抗坏血酸钙。它们按照Saito等人的Bulletin Japanese Society of Fish ,24,749-750(1959)的方法,以鱼的新鲜度来判断常数为K,测定K值作为防止蛋白质变质的效时指数。K值代表了蛋白质变质程度,K值越小,变质程度越轻,食物也越新鲜,*做了下述实验:例1,抗沙丁鱼蛋白质变质作用实验。蛋白质防变质作用实验。例3,鲭鱼蛋白质防变质作用实验。例4,焙烤鸡的蛋白质防变质作用实验。例5,牛肉和猪肉蛋白质防变质作用实验。通过比较实验测得的K值,他们发现使用含Vc-Ca的保鲜剂,防蛋白质变质的作用比不用保鲜剂的对比物可以维持更长时间,试样的褪色也比对比物为轻,保持水份的能力强。只要选择适当的保鲜剂浓度及淹渍时间,防蛋白质作用将和急冻处理一样。

检查酸碱度 取该品2.0g,加水20ml使溶解,依法测定(附录 H),pH值应为6.8~7.4。草酸盐 取该品1.0g,加水10ml溶解,加冰醋酸2滴与10%醋酸钙溶液5ml,放置5分钟,溶液仍应澄清。1、【食品行业】:用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、各式饮料、糖果、调味食品等。2、【制造】:食品、基料、填充剂、生物药品、原料等。3、【工业产品】:石油业、制造业、农业产品、科技研发、蓄电池、精密铸件等。4、【其它行业】:可代替甘油作的加香、防冻保湿剂。5、【日化用品】:洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、牙膏、沐浴露、面膜等。6、【饲料兽药】:宠物罐头、动物饲料、营养饲料、转基因饲料研发、水产饲料、维生素饲料、兽药产品等。7、【实验试剂】:可用于各类实验研发等。