

靛蓝铝色淀厂家 食品级饲料级靛蓝铝色淀

产品名称	靛蓝铝色淀厂家 食品级饲料级靛蓝铝色淀
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	460.00/千克
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

食品级靛蓝铝色淀厂家 靛蓝铝色淀生产厂家 靛蓝铝色淀用途 靛蓝铝色淀价格 现货靛蓝铝色淀 靛蓝铝色淀作用

靛蓝铝色淀简介：

一、简介

靛蓝铝色淀,又名食品蓝1号、食用青色2号、食用蓝、酸性靛蓝、硬化靛蓝,为水溶性非偶氮类着色剂。

化学名称3,3'-二氧-2,2'-联吲哚基-5,5'-二磺酸二钠盐,分子式C₁₆H₈N₂Na₂O₈S₂,相对分子质量466.36。

二、性状

粉末

三、用途

靛蓝类色素是人类所知古老的色素之一,广泛用于食品和印染工业。

主要用于棉纱、棉布、羊毛或丝绸的染色,该颜料是重要的还原染料靛蓝的颜料化处理的产品,具有优良的耐光、耐气候牢度及耐热稳定性,给出蓝色调,并可制备出液体分散体剂型,

主要应用于粘胶纤维原浆着色及印染。

用于生和指示剂以及棉纱、棉布、羊毛或丝绸的染色等。

用作食品着色剂,我国规定可用于红绿丝中,使用量为0.02g/kg;在果汁(味)饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、染色樱桃罐头(系装饰用)、青梅中,使用量为0.10g/kg;在浸渍小菜中使用量0.01g/kg。

根据我国《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-1996)中规定:靛蓝可用于腌制小菜、果汁(味)饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、染色樱桃罐头(装饰用)、青梅、糖果包衣,使用量为0.1g/kg;红绿丝,使用量为0.2g/kg。

用于食品、和日用化妆品的着色。食用靛蓝为食用合成色素。食用色素是用于食品着色的一类添加剂,包括合成色素和天然色素,总数逾60种。

用作食品添加剂、饲料添加剂、肥料添加剂、化妆品、原料等。常用于各类食品、饮料品、饲料、农业、工业、生化研究等。