

维生素D3生产厂家 食品级维生素D3

产品名称	维生素D3生产厂家 食品级维生素D3
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	260.00/千克
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D3生产厂家 维生素D3用途 维生素D3价格 维生素D3作用

维生素D3简介：

品名:维生素D3

英文名称: Vitamin D3

CAS:有

分子式: C₂₇H₄₄O

性质:维生素D3是脂溶性的,不溶于水,只能溶解在脂肪或脂肪溶剂中,在中性及碱性溶液中能耐高温和氧化。

外观: 白色或浅黄色末

维生素D是一种脂溶性维生素,也被看作是一种作用于钙、维生素D3(胆钙化醇)主要是含有一种胆固醇,经阳光照射后,就变成了维生素D3。另外,维生素D3还可来自动物性食物,如肝类,尤其是由海产类的鱼肝中提炼的鱼肝油。维生素D3除存在于少数动物性食物之外,主要是皮肤中的7-脱氢胆固醇经紫外线照射后形成的,而7-脱氢胆固醇则是由胆固醇转变生成的,所以有人叫它太阳维生素。

维生素D3干粉是一种流动性好的米色至淡黄色精细球状颗粒粉末。采用的双包囊技术,GM P标准10万级净化车间生产,大大减弱了对氧气、光和湿度的敏感性。能迅速、完全地分散在冷水、果汁、牛奶和其它液体中,并可以在较长的时间内保持稳定。用于食品的强化。也适用于需水溶后服用的制剂,如泡腾片

维生素D3用途:营养增补剂。维生素D3可添加于液体奶、人造奶油、乳制品、固体饮料、果冻、膨化加心食品。

维生素D3有以下生理功能:

维生素D这表明孕妇维持较好的维生素D水平可预防如,,和等的发生。

- (1)面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率,改善口感和风味。用量0.05%。
- (2)水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等,强化组织,保持新鲜味,增强味感
- (3)调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油,增稠剂及稳定剂。
- (4)果汁、酒类等,分散剂。(5)冰淇淋、卡拉蜜尔糖,改善味感及稳定性。
- (6)冷冻食品、水产加工品,表面胶冻剂(保鲜)。

【食品行业】:食品营养强化