

# —胡萝卜素 食用橙色色素 营养强化剂 食品着色剂 食品级

产品名称	—胡萝卜素 食用橙色色素 营养强化剂 食品着色剂 食品级
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	熔点:176-184 ° C (dec.) 闪点:103 ° C 中文名: -胡萝卜素
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15307169873

## 产品详情

### —胡萝卜素

—胡萝卜素是类胡萝卜素之一，也是橘黄色脂溶性化合物，它是自然界中普遍存在也是稳定的天然色素。许多天然食物中例如：绿色蔬菜、甘薯、胡萝卜、菠菜、木瓜、芒果等，皆存有丰富的 —胡萝卜素。 —胡萝卜素是一种抗氧化剂，具有解毒作用，是维护人体健康不可缺少的营养素，在抗癌、预防心血管疾病、白内障及抗氧化上有显著的功能。

中文名: -胡萝卜素

检测方式: HPLC

性状: 红紫色至暗红色结晶性粉末，略有特异臭味。

溶解性: 可溶于丙\*酮、氯\*仿、石油醚、苯和植物油，不溶于水、丙二醇和甘油，难溶于甲醇和乙醇。

熔点: 176-184 ° C (dec.)

闪点: 103 ° C

溶解度：hexane: 100  $\mu$ g/mL, soluble

含量：1%，10%，20%，30%

用途用途一：主要应用于食品、保健品和药品

二：食用橙色色素；营养强化剂。主要用于人造奶油、面条、糕点、饮料和保健食品等。

三：作营养强化剂和食品着色剂。我国规定可用于各类食品，按生产需要适量使用。

四：作为饲料维生素营养强化剂和着色剂。

五：营养增补剂和色素。按我国卫生部颁布的“食品营养强化剂使用卫生标准（1993）”规定，可用于奶油及膨化食品，使用量不超过0.2g/kg。该品0.6  $\mu$ g的生理作用相当于1国际单位（I·U·）的维生素A。现广泛用作黄色色素代替油溶性焦油系色素，如用于原为就含有胡萝卜素的奶油、干酪、蛋黄酱等，并广泛应用于其他食用油脂、人造奶油、起酥油、糕点、面包等。用于油性食品时，常溶解于棉籽油之类的食用油或悬浊制剂（含量30%）。经稀释后即便于使用，也可防止 $\beta$ -胡萝卜素氧化。一般添加 $\beta$ -生育酚、硬脂酰抗坏血酸酯、BHA等的抗氧化剂。用作色素添加量较少，如用于人造奶油为1.37mg/kg。在果汁中与维生素C合用，可提高稳定性。

六：药物。饲料和食品添加剂。营养增补剂和色素

包装：25公斤/袋