

食品级葡萄糖酸亚铁厂家价格 食品营养强化剂

产品名称	食品级葡萄糖酸亚铁厂家价格 食品营养强化剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	30.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 含量:99
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

中文名称：葡萄糖酸亚铁

在食品中可用作护色剂、营养强化剂，可由还原铁中和葡萄糖酸而成。葡萄糖酸亚铁的特点是生物利用率高，在水中溶解性好，风味平和无涩味，在乳饮料中强化较多，但也容易引起食品色泽和风味变化，一定程度上限制了其应用。

黄灰色或浅绿黄色细粉或颗粒，稍有焦糖似的气味，水溶液加葡萄糖可使其稳定，易溶于水（10g/100ml温水），几乎不溶于乙醇，5%水溶液对石蕊呈酸性。

营养增补剂（铁质强化剂），广泛应用于谷物制品、乳制品、婴幼儿食品、饮料、保健食品等，另外还可作为色素助剂，用于黑橄榄时，可在装罐时保持其色泽和质构。

使用方法：将其按照一定比例与主料混合放大，确保均匀，再以相应比例添加到成品中，确保混合均匀即可。或根据客户生产工艺设计的方法添加。

食品营养强化最初是作为一种公众健康问题的解决方案提出的。食品强化总的目的是保证人们在各生长发育阶段及各种劳动条件下获得全面的合理的营养，满足人体生理、生活和劳动的正常需要，以维持和提高人类的健康水平。

（一）弥补天然食物的缺陷，使其营养趋于均衡

人类的天然食物，几乎没有一种单纯食物可以满足人体的全部营养需要，由于各国人民的膳食习惯，地区的食物收获品种及生产、生活水平等等的限制，很少能使日常的膳食中包含所有的营养素，往往会出现某些营养上的缺陷。根据营养调查，各地普遍缺少维生素B2，食用精白米、精白

面的地区缺少维生素B1，果蔬缺乏的地区常有维生素C缺乏，而内地往往缺碘。这些问题如能在当地的基础膳食中有的放矢地通过营养强化来解决，就能减少和防止疾病的发生，增强人体体质。

（二）弥补营养素的损失，维持食品的天然营养特性

食品在加工、贮藏和运输中往往会损失某些营养素。如精白面中维生素B1已损失了相当大的比例，同一种原料，因加工方法不同，其营养素的损失也不同。在实际生产中，应该尽量减少食品在加工过程中损耗。