

B-环糊精 食品添加剂 丰园

产品名称	B-环糊精 食品添加剂 丰园
公司名称	江苏丰园生物技术有限公司
价格	1.00/吨
规格参数	型号:B-CD100 类别:食品添加剂 品牌:丰园
公司地址	江苏省宿城经济开发区内南一路南侧
联系电话	0527-84696458 13812302405

产品详情

型号	B-CD100	类别	食品添加剂
品牌	丰园	有效物质含量	99 (%)
执行标准	QB1613-92	主要用途	食品添加剂
CAS	7585-39-9		

倍他环状糊精 (β -cd)

性状 白色结晶性粉末，无臭，溶于水 (1.8g/100ml , 20) ，难溶于甲醇、乙醇、丙酮，熔点270 ，内径 (分子空隙) 0.7~0.8nm ，比旋光度 +160~164 ° 。本品在碱性水溶液中稳定，遇酸则缓慢水解，其碘络合物呈黄色，结晶形状呈板状。

本品可与多种化合物形成包结复合物，使其稳定、增溶、缓释、乳化、抗氧化、抗分解、保湿、防潮，并具有掩蔽异味等作用，为新型分子包裹材料。

使用范围及使用量

(1) 我国《食品添加剂使用卫生标准》 (gb 2720-1996) 规定：可用于烘烤食品，最大使用量为2.5g/kg；用于汤料，为100g/kg。

(2) 实际使用参考

稳定性：用于包埋易挥发的香料使其稳定。香料与 β -环状糊精的浓度比为1 : 1-1 : 8；用于包埋天然色素，使其稳定。如番茄酱加入本品搅拌0.5h，在100 加热2h，红色不褪 (对照则褪色) 。

乳化作用：本品的环状空穴内由于含有ch和糖苷结合的-o-原子而呈疏水性，外侧葡萄糖上的-oh基呈亲水性，具有界面活性剂性质，可用于乳化油性食品。配制乳化剂，可用 β -cd1-10份、增稠剂1-10份、水溶性蛋白0.02~200份。

去除异味：用于豆制品等除豆腥味，以及去除干酪素的苦味、甜菊苷的苦味、羊肉的腥味和膻味等。

粉末化：a:用于制作固体酒和果汁粉。将含乙醇43%的威士忌100ml，加水186ml、-cd糖浆143ml，混合搅拌30min，喷雾干燥成固体酒。饮用时稀释10倍即可；又如取100g -cd，加入水75ml，在搅拌中加入芝麻油85~90ml，包埋后于60 烘干，研细，过20目筛。取0.4g置于100ml水中，加热至60 ，即有芝麻油香气味，若加250ml水加热至90 ，即全溶，香气加溢。

防沉淀：用于果蔬罐头，可防止汁液产生白色混浊。桔子罐头，添加量为糖浆量的0.2%~0.4%，可不产生白色混浊；竹笋罐头，添加0.01%~2.0%，可防止产生白色沉淀。

防结絮：冷冻蛋白粉末，添加0.25%，可提高起泡力和泡沫稳定性；取75g -cd乙醇溶液，于50 ，在搅拌中加入含200ml洋葱汁的乙醇液中，静置，析出包埋葱汁的结晶，经过滤、晾干后即成品。冲汤时，取1g成品冲入沸水200ml即为洋葱汁汤。