

# 环糊精 食品添加剂 丰园

产品名称	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	20000.00/吨
规格参数	型号:B-CD 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-CD	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		

食品工业中使用环状糊精，使产品成份抗氧化、光、热和挥发，保持产品稳定不变；改变液体食品成固体；排除苦涩味和臭气；防止吸潮和潮解；防止腐败；以及改进食品美味和气味等，以便长期保持和提高食品品质，生产贮运和使用方便；改进膳食的质量。

### 一、食品 and 食品成份的稳定

#### 1.防挥发、抗氧化、光和热分解

食品用的香精如玫瑰油、麝香酮、月桂醛十一癸醛、壬基醛、鸢尾油、茴香脑、d-樟脑、芫荽醇等易于挥发，易受空气、日光氧化分解。同cd包接成结晶复合物，挥发性和氧化显著缓慢，便于长期贮存或在食品中保持。

芳香和辛辣调味料提取出的油，一般不稳定，用 - cd包接得到约含香油8 - 13%的复合物。复合物贮存中，挥发、氧化、热分解都大为减低，用于食品制造有相当高的稳定功效，可用于各种食物和罐头的生产，如肉食、烘饼、饼干、糕点、速食食品、速溶食品、调味膏、调味粉等香味的保持和防止香料分解引起的颜色改变。

薄荷醇用 - cd包接，在加热食品制造中可以减少损失。

香辛辣料用 —cd包接，效果也很显著。

食用芳香油如芝麻油同 —cd包接成固体，在速溶食品制造中保护香味。

高挥发性食品香料同 —cd包接成复合物，再与氢化动物油或植物油混合，能在高温下保持稳定，适用于烘烤食品和罐头食品的制造。

水果香精的高沸点（100-2500）成份同 —cd混合，加粉末基料和凝结剂混合，成为稳定的固体香精组合物。

速溶饮料制造中，茶叶、咖啡豆或烤谷粒在浸出、干燥时，原有香味常损失，加用 —cd可以保持。

佛手柑油或茉莉油 - —cd复合物加入茶叶增加茶叶香味，并可长期保持。

## 2.保护色素

天然色素用作食品着色剂，不存在毒性问题，但受光、热、酸、碱的影响而不稳定。 -胡萝卜素等类胡萝卜素色素类，木槿等类黄酮类色素，核黄素等黄素类，胭脂红等醌类色素类，叶绿素等卟吩色素类以及其他天然色素，都可用 —cd包接成复合物，保持稳定。

## 3.防潮、保湿

—cd10份，豆油5份，水5份混合成包接物，再同300份颗粒砂糖混合，干燥成粉，可作糖果的抗潮解剂。

生奶油、搅和奶油、蛋黄酱和各种食用油都可加 —cd制成扩散剂，涂在面包、糕点上起保水性和保形性的作用，推迟干燥和形状改变。

肉制品制造中用 —cd作结合剂，可增加产品的保湿性，改进质地。

## 二、排除臭气和苦涩味

cd除去食品中的臭气和苦涩味道，效果特别显著。

### 1. 排除臭气

生鱼、咸鱼和其他海味加工品、羊肉和其他肉类、内脏、加工奶制品、大豆制品等用cd糖浆处理，都能排除臭气。

蔬菜加工品如芦笋、西红柿、萝卜等制品特有的臭味，可加用cd除去。

补充食品中钙用的骨粉，常有不快气味，加少量 —cd和少量水在60 搅拌30分钟，气味不再出现。

用作食品营养添加剂的酵母膏气味，加cd可以除去，还可改进颜色，降低吸潮性。

大豆卵磷脂cd包接去掉不快气味，可用作保健食品添加剂。

### 2. 去苦涩味

柑桔汁中的桔皮苷、柠檬苦素和柚皮苷有较重的苦味，溶解度极小，使桔汁带苦味，并形成混浊，不宜澄清，不利于制造瓶装或罐头产品。加0.5% - cd，桔汁中的柠檬苦素 $0.15 \times 10^{-4}m$ 和柚皮苷 $4 \times 10^{-4}m$ 的沉淀完全消除，苦味消失，对产品品质不起坏影响。对其他品种的柑桔如夏橙和iyokan以及其他水果如葡萄的果汁，也有同样效果。

冰激淋、冰牛奶、冰棍等冷食制造原料黄油或黄油有独特的臭味，带进冷食制品中，口溶性也差，加用0

.5-10%的cd包接后，配合其他原料制冷食，气味得到改善。

### 三、乳化

含油量高的饮料，无蛋蛋黄酱，调味油、搅和奶油、冰激淋和咖啡饮料等食品添加 - cd，形成长期稳定的乳状悬液。

用脂肪酸、甘油、甘油脂和 - cd作乳化剂，加入其他原料，可制成乳化性能良好的各种液状、膏状加工油脂食品，乳化状态稳定，保存一月，品质不变。用 - cd调制的乳化食用油脂还具有透明感和可塑性。

冰激淋原料用油脂和蛋白作代用品，加柠檬酸打成乳化液的效果不良，冻结中乳化状态极不稳定。加用cd则容易打成分散微粒，冻结中保持稳定乳化状态，并保持特有的气味。

### 四、增大起泡力

冷冻蛋白和粉末蛋白的起泡力比新鲜蛋白显著低下，历来添加烘烤糊精，起泡力改善很有限。如果在蛋白冷冻或制粉时添加 - cd，效果显著。

糖或糖醇加表面活性剂和 - cd制成的粉状物质用作烘烤食品添加剂，可增大乳化起泡力。

### 五、固体酒和固体果汁

用cd将液体酒类和果汁类改变成固体粉末，使用、包装、运输方便,更利于长期贮藏.

### 六、其他品质改进

维生素类营养品作为食品添加剂，在食品烘制中易受热破坏，用 - cd包接成复合物则对热稳定。

### 七、防腐

- cd本身不能防腐，而是保护防腐剂长期有效。 - cd同山梨酸、脱氢乙酸、苯甲酸或其盐类包接成的复合物，远比原化合物有效。