

# 高品量大从优质辣椒红 天然色素 厂家直销 晨光辣椒红

产品名称	高品量大从优质辣椒红 天然色素 厂家直销 晨光辣椒红
公司名称	郑州市管城区艳阳食化商行
价格	面议
规格参数	型号:E150 主要着色成分:辣椒红 品牌:河北晨光
公司地址	河南 郑州市管城回族区 百荣世贸商城C3区13排466号
联系电话	15538878887

## 产品详情

### 辣椒红色素

本品以红辣椒果实为原料，二氧化碳萃取而制得的粉末状色素。

主要成份为辣椒红色素（capsanthin,约50%）、辣椒玉红素（capsorubin,约8.3%）、玉米黄质（zeaxanthin,约14%）、β-胡萝卜素（约13.9）隐辣椒质（cryptocapsin,约5.5%）等成份；

深红色黏性油状液体、针状结晶性粉末，有特殊的气味。

用于肉制品，膨化食品，果酱，饮料，汤料，酒类，糖果，罐头、冰淇淋、糕点、饼干、人造蟹肉、蔬菜制品面制品等产品着色。

辣椒红色素别名辣椒红，是一种存在于成熟红辣椒果实中的四萜类橙红色色素，属类胡萝卜素类色素。辣椒红色素色泽鲜艳，色价高，着色力强，保色效果好，不仅广泛应用于水产品、肉类、糕点、色拉、罐头、饮料等各类食品的着色，还可以有效地延长仿真食品的货架期，而且安全性高。辣椒红素具有营养保健作用，并被现代科学证明具有抗癌、抗辐射等功能和很好的发展前景。 1

辣椒红色素的来源及性质 1.1 来源 辣椒红色素是由茄科的红辣椒果皮中得到的一种橙黄—橙红色的天然红色素，属于叶黄素类共轭多烯烃含氧衍生物，其主要成分为辣椒红素（capsanthin）和辣椒玉红素（capsorubin）。它在被提取前，贮存在辣椒果实的完整细胞组织中，由于有细胞膜及细胞内某些成分的保护并形成脂类，当辣椒红色素被提取出来以后，由于失去了细胞膜等生物保护机制，辣椒红色素在有氧条件下会产生自氧化反应，而且外界因素会加速其氧化分解而褪色。辣椒的辣味素和辣椒红素等的含量会因辣椒品种、产地、采收期及干燥条件等不同而异。目前提取的辣椒红色素大部分是以辣椒红素和辣椒玉红素为主体的混合物。 1.2 性质 辣椒红色素是具有特殊气味的深红色黏性油状液体

，无辣味，但有辣香味。辣椒红色素溶于大多数非挥发性油，部分溶于乙醇、丙酮、正乙烷等有机溶剂，不溶于水和甘油，对可见光稳定，在紫外线下易褪色， $Fe^{3+}$ 、 $Cu^{2+}$ 、 $Co^{2+}$ 可促其褪色，遇 $Pb^{3+}$ 可形成沉淀。纯的辣椒红色素是有光泽的深红色针状结晶，呈橙红、橙黄色调，属类胡萝卜素类色素，主要成分及含量为：辣椒红素约50%，辣椒玉红素约8.3%，玉米黄质约14%， $\beta$ -胡萝卜素约13.9%，隐辣椒质约5.5%，此外还有辣椒黄素、萘菜黄素、辣椒色素脂肪酸酯、辣椒红素乙二酸酯、辣椒红素二软脂酸酯等，可用作食用红色色素，未酯化辣椒红素的生物利用率高于酯化辣椒红素。辣椒果实在成熟过程的不同时期，各种类胡萝卜素（ $\beta$ -胡萝卜素、叶黄素、玉米黄质、辣椒红素）含量不同，其中在其生长过程的第9周时（自开花起计算），辣椒红素的含量为 $19\ 000\ \mu\text{g}/100\ \text{g}$ ，占总类胡萝卜素的60%。

## 2 辣椒红色素的应用

从辣椒中提取的天然色素，其安全性已得到世界公认。联合国粮农组织(fao)和世界卫生组织(who)将辣椒红色素列为a类色素，在使用中不加以限量。我国食品卫生法规定，辣椒红色素既可用于油性食品、调味汁、水产品加工、蔬菜制品、果冻、冰淇淋、奶油、人造奶油、干酪、色拉、调味酱、米制品、烘烤食品等食品加工中，还可广泛应用于饲料、仿真食品、预防辐射、化妆品和制药业中。目前，日本对辣椒红色素的年需求量约260 t，年销售额约23亿日元；美国包括辣椒红素在内的天然色素的年销售额已超过2亿美元；我国既是辣椒红色素原料的生产大国，又是红色素的需求大国。因此，开发和应用辣椒红色素具有很大的经济效益和广阔的市场前景。

### 2.1 辣椒红色素在食品工业中的应用

辣椒红色素用于饮料、果冻、酱油及糖等食品时，不仅对人体无毒副作用，而且可增加人体内类胡萝卜素类化合物，有一定的营养价值。辣椒红色素的使用特点是：着色均匀，性质较稳定，色泽鲜艳明快、光亮度好，在食品工业中有着广阔的应用前景，尤其是在酱油等食品中的应用效果更佳。有学者研究了辣椒红色素在食品中的上色效果，实验结果表明，食品放置3个月后，表面几乎无漂浮分层等现象发生，烹调鱼的汤汁色红。日本和我国均研制出既具有良好稳定性，又具有优异着色效果，制造方便，不需要添加剂的饮料用辣椒色素制剂。

### 2.2 辣椒红色素在仿真食品中的应用

辣椒红色素不仅色泽鲜艳，色价高，着色力强，安全无毒，具有较高的稳定性，耐光、耐热、耐酸碱，可以有效地延长仿真食品的货架期，而且其来源广泛、价格便宜，是仿真食品中较为理想的一种天然食用色素。

### 2.3 辣椒红色素在医药上的应用

#### 2.3.1 在药品中用于着色

天然食用色素在医药的应用也很广泛，如用于片剂、液状口服液、粉状口服药，以及药布等保健药品的着色，各种液体药品中的显色，各种药丸、药片外衣的红、黄、绿等色彩。药物是治病的，不能因其有色而影响人们健康。研究人员将辣椒红色素作为药品糖衣着色剂的应用研究表明，辣椒红色素在乙醇和增溶剂吐温-80的作用下，可均匀分散在糖浆中，用作糖衣片着色剂时，色泽鲜艳明快，使人乐于接受，尤其是用作小儿药的效果更佳，同时兼有防潮作用。

#### 2.3.2 作为抗氧化剂，预防动脉粥样硬化

辣椒红色素中的辣椒红素是类胡萝卜素的一种，也是目前热门的抗氧化剂。氧化与慢性病、癌症及机体老化都有一定的关系。不少实验结果显示，各种抗氧化剂都在一定程度上有防癌的功效，许多嗜辣的民族，如东南亚、印度，罹患癌症的概率都比西方国家少。抗氧化剂还能防止低密度脂蛋白被氧化成有害的脂类，所以辣椒、胡萝卜等蔬菜中的强抗氧化剂--类胡萝卜素，能预防动脉粥样硬化。

#### 2.3.3 保健作用

辣椒红色素中的 $\beta$ -胡萝卜素能防止人体中一种特别有害的低密度脂蛋白的形成，因为低密度脂蛋白可以破坏血管壁上细胞的排列，加速血栓的形成，故对防止和治疗动脉硬化及恶性发展有一定的效果。同时，对所有癌症患者来说，体内低浓度胡萝卜素及低 $va$ 者，患癌症的危险性为其正常浓度人的2倍。因此，许多嗜辣的民族，如东南亚和印度等地区的人，罹患癌症的概率都比西方国家少。辣椒红色素还具有一定的保健作用。

### 2.4 辣椒红色素在预防辐射方面的作用

研究报告表明，香辛料能够保护细胞的dna不受辐射线的破坏，尤其是对于伽玛射线的伤害，香辛料的保护作用最为显著。辣椒红色素取之于辣椒，是香辛料的一种。印度研究人员对各种香辛料进行比较，以了解红辣椒、黑胡椒、咖喱、姜黄素等各种香辛料预防辐射的保护功效，结果发现辣椒红色素的保护功效最为显著。

### 2.5 辣椒红色素在化妆品中的应用

近年来，化妆品的"天然化"和"保健化"已成热门，其中也涉及到色素的使用。化妆品中（如口红、胭脂等）的颜色有重要地位，并对人体有直接影响，特别是对经常使用者（诸如文艺工作者）的影响比较大，目前已有少量天然色素的试制品。因此，为美化人民的生活，并有利于身体健康，应大力开发天然化妆品，将天然食用色素（辣椒红色素等）应用于化妆品中。此外，日用品中的色素也不可忽视，诸如肥皂、洗涤剂、香波等的着色，也需转向天然食用色素。

### 2.6 辣椒红色素在饲料中的应用

研究人员对辣椒红色素的改性及在饲料中的应用情况进行了研究，试验结果表明，将辣椒红色素的物理改性与皂化改性相比较，皂化改性生产的产品更容易被动物吸收，也比物理改性的辣椒红色素稳定。同时，辣椒红素制品与叶黄素制品配合使用，效果更明显。

## 结语

辣椒红色素是一种安全性好，且有一定营养价值和药理作用的天然食用色素之一。广泛应用于食品工业、仿真食品、医药学、预防辐射、化

妆品、高级饲料等领域，有着耐热性良好、着色性强，以及天然、营养、功能化等方面的特征，现已成为国内外食品和食品添加剂行业开发研究和消费关注的热点之一。我国辣椒产量丰富、价格低廉，开发应用辣椒红色素具有很大的经济效益和广阔的国内外市场前景。

本产品的型号是E150，主要着色成分是辣椒红，品牌是河北晨光，色素含量是色价150（%），来源是天然着色剂，有效物质含量是100（%），产品规格是5KG\*4/箱，执行标准是GB7718-2011，主要用途是食品着色剂，CAS是465-42-9