

肉制品 红曲红 天然色素

产品名称	肉制品 红曲红 天然色素
公司名称	江门科隆生物技术股份有限公司
价格	40.00/袋
规格参数	型号:R型 主要着色成分:红曲红 品牌:丰生
公司地址	江门市新会区会城七堡工贸城南区5号小区8号（ 办公综合楼四楼办公室）
联系电话	0750-6976817

产品详情

型号	R型	主要着色成分	红曲红
品牌	丰生	色素含量	100（%）
来源	天然着色剂	有效物质含量	100（%）
产品规格	10KG	执行标准	GB
主要用途	着色		

红曲红色素(r型)monascus red pigment (r type)

红曲红色素是以大米、黄豆为原料，采用液体深层发酵和独特的提取精制技术，生产出来的高品位天然红色食用色素。本品具有色价高、水溶性能好、纯度高、光性稳定好、ph适用范围广、色调纯正、使用方便等优点。

性状：红色或暗红色液体或粉末，易溶于水、乙醇、乙醚、冰醋酸。溶液为薄层时呈鲜红色，厚层时带黑褐色并发出荧光。色调对ph值稳定(ph4 ~ 10)。耐热性强(100)以上。其醇溶液对紫外线相当稳定，但日光能使其色度降低。几乎不受金属离子(如0.01mol/l的ca²⁺、mg²⁺、fe²⁺、cu²⁺等)的影响。几乎不受0.1%的过氧化氢、维生素c、亚硫酸钠等氧化还原剂的影响。

应用：广泛应用于肉制品、酱卤制品、调味品、海产品、面制品、膨化食品、果汁饮料、乳制品、化妆品等。

使用方法：本产品具有良好的水溶、醇溶性，可将本品按所需用量直接用水或70%酒精溶解，然后加入配料中着色，用量可根据所需色调而定。若用50 左右热水溶解，可缩短溶解的时间。