

: 养殖专用加丽素红 蛋类天然着色剂

产品名称	: 养殖专用加丽素红 蛋类天然着色剂
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	面议
规格参数	型号:加丽素红 品牌:天顺 有效物质含量:15 (%)
公司地址	河南郑州二七区万客来食品城
联系电话	0371-56607989 18037793221

产品详情

加丽素红作为一种高效的着色剂，能为饲料生产商提供稳定，可靠，与天然角黄素完全一致的角黄素。家禽对角黄素独特的生物利用率加上加丽素红独特的物理性质，使之成为蛋黄和肉鸡着色时理想的选择。

加丽素红 (carophyllred) 即天然红色素，天然色素是属于一种天然的生理性色素，这种天然色素包括胡萝卜素 (carotene) 以及之为“类胡萝卜素” (carotenoid) 者，诸如阿朴胡萝卜素 (apocarotene) 虾青素 (astaxanthin) 及斑螯黄质 (canthaxanthin) 等等，目前，用于蛋黄的着色，类胡萝卜素之中以斑螯黄 (canthaxanthin) 的生物性能研究得最为透彻，并且效果卓越。经专家多年的研究，证明在饲料中添加剂加丽素红时，有显著效果，因此乐于向国内鸡鸭场推荐使用，以提高产品的商业价值。

??

加丽素红

加丽素红作为一种高效的着色剂，能为饲料生产商提供稳定，可靠，与天然角黄素完全一致的角黄素。家禽对角黄素独特的生物利用率加上加丽素红独特的物理性质，使之成为蛋黄和肉鸡着色时理想的选择。农民们偏爱使用能使肉鸡脚胫呈金黄色的饲料。着色良好的肉鸡被认为上健康良好的肉鸡，而且也是顾客们的首选。在每吨以玉米为主的饲料中添加10到50克加丽素红，可以加深肉鸡脚胫的着色，从而促进其销售。在每吨以玉米为主的蛋鸡饲料中添加少量的10到30克，加丽素红是目前市场上唯一的一种用于鸭蛋着色的经济着色剂，在每吨鸭饲料中添加60-80克。

??

加丽素红改善肉鸡腿的色泽

农民们偏爱使用能使肉鸡脚胫呈金黄色的饲料。着色良好的肉鸡被认为上健康良好的肉鸡，而且也是顾客们的首选。在每吨以玉米为主的饲料中添加10到50克加丽素红，可以加深肉鸡脚胫的着色，从而促进其销售。

加丽素红改善蛋黄色泽

加丽素红改善蛋黄色泽

着色良好的蛋黄是鸡蛋多营养和高质量的标志，而且按传统的观念，也更为消费者所喜爱。只要在每吨以玉米为主的蛋鸡饲料中添加少量的（10到30克）加丽素红，就能使蛋黄的颜色从黄变成深金黄，就象传统的草鸡蛋一样。

加丽素红是目前市场上唯一的一种用于鸭蛋着色的经济着色剂。能产出做咸鸭蛋和蛋黄月饼所要求的那种漂亮的红色蛋黄。

????

含量：加丽素红含有10%斑蝥黄质（canthaxanthin powder 15%）

用法：与加丽素黄（carophyll yellow）合用时，参考下列用量表（每吨饲料用量）

加丽素黄（克）—加丽素红（克） 增加肉鸡鸡脚金黄色：5———15 增加肉鸡外皮金黄色：
20———40 增加蛋鸡蛋黄色鲜艳：5———10 增加蛋鸭蛋黄色鲜艳：
30———40 视饲料色素及市场需要而定，如饲料无玉米，苜宿草等叶黄素（xanthophylls）原料
时，可增至40克加丽素黄（carophyll yellow）或以上；饲料中如无黄玉米，苜宿草等叶黄素（xanthophyll
）时，可另加25克加丽素黄（carophyll yellow）在蛋鸡饲料中。

加丽素黄是一种含胡萝卜素阿卜酯的高效着色剂，由于家禽对阿卜酯有独特的生物利用率，且加丽素黄具有高度的稳定性和杰出的操作特性——流散性佳，易被混合，分布均匀，易于家禽吸收，因此加丽素黄是蛋黄和肉鸡的最佳选择。

本产品的型号是加丽素红，品牌是天顺，有效物质含量是15（%），产品规格是1公斤/袋，执行标准是国标，主要用途是蛋类着色剂