

-胡萝卜素-天然色素

产品名称	-胡萝卜素-天然色素
公司名称	广州市芊熠食品有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:广州市芊熠食品有限公司
公司地址	广州市萝岗区观达路7号自编三栋二楼
联系电话	020-66312808 18520588592

产品详情

<h1>-胡萝卜素</h1>	色板:	
	性状:	水溶/油溶
	ph值适用范围:	3.0~10.0/不受ph值影响
	耐热、耐光性:	稳定
	中国编码:	8.010
	欧盟编码:	e160a
	日本编码:	no321

【中文名】 一胡萝卜素

【英文名】 -carotene

【定义】 一胡萝卜素 (c40h56)是类胡萝卜素之一，也是橘黄色脂溶性化合物，它是自然界中最普遍存在也是最稳定的天然色素。许多天然食物中例如：绿色蔬菜、甘薯、胡萝卜、菠菜、木瓜、芒果等，皆存有丰富的一胡萝卜素。 一胡萝卜素是一种抗氧化剂，

具有解毒作用，是维护人体健康不可缺少的营养素，在抗癌、预防心血管疾病、白内障及抗氧化上有显著的功能，并进而防止老化和衰老引起的多种退化性疾病。

种类根据碳的双键数目分为主要的三种：β-胡萝卜素，α-胡萝卜素，γ-胡萝卜素。

来源：（1）从植物中提取（2）从岩藻中获取（3）利用微生物发酵

【gb2760应用范围】适用于各类食品，《食品添加剂使用标准》gb2760-2011中表a.3除外。

【性质】脂溶性色素橘黄色晶体，溶液呈鲜艳的橙黄色，化学性质比较稳定，不溶于水，微溶于乙醇，可被氧化成两分子维生素a。ph值在3.0-10.0范围内稳定。对油脂性食品的着色性能良好。

【用途】（1）主要应用于食品、健康品和药品（2）食用橙色色素；营养强化剂。主要用于人造奶油、面条、糕点、饮料和保健食品等。

（3）作营养强化剂和食品着色剂。我国规定可用于各类食品，按生产需要适量使用。

（4）作为饲料维生素营养强化剂和着色剂。（5）营养增补剂和色素。按我国卫生部颁布的“食品营养强化剂使用卫生标准（1993）”规定，可用于奶油及膨化食品，最大使用量0.2g/kg。该品0.6 μg的生理作用相当于1国际单位（i·u·）的维生素a。现广泛用作黄色色素代替油溶性焦油系色素，如用于原为就含有胡萝卜素的奶油、干酪、蛋黄酱等，并广泛应用于其他食用油脂、人造奶油、起酥油、糕点、面包等。用于油性食品时，常溶解于棉籽油之类的食用油或悬浊制剂（含量30%）。经稀释后即便于使用，也可防止β-胡萝卜素氧化。一般添加生育酚、硬脂酰抗坏血酸酯、bha等的抗氧化剂。用作色素添加量较少，如用于人造奶油为1.37mg/kg。在果汁中与维生素c合用，可提高稳定性。

（6）药物。饲料和食品添加剂。营养增补剂和色素。β-胡萝卜素作为一种食用油溶性色素，其本身的颜色因浓度的差异，可涵盖由红色至黄色的所有色系，因此受到食品业相当热烈的欢迎。其非常适合油性产品及蛋白质性产品的开发，如：人造奶油、胶囊、鱼浆炼制品、素食产品、速食面的调色等。而经过微胶囊处理的β-胡萝卜素，可转化为水溶性色素，几乎所有的食品都可应用。另外，β-胡萝卜素在饲料、化妆品等方面有重要用途。

【使用方法】容器：玻璃，不锈钢器皿。粉状产品，应先用少量水将所需用量的产品均匀调成糊状，按用量要求将其稀释搅拌均匀即可使用。

液体产品，按照用量要求用水稀释搅拌均匀，即可投入使用。

【储存条件】贮存在避光、干燥、阴凉、通风处；产品开封后，若未使用完，要及时封口；因长时间放置，可能导致微生物产生变质，故应尽可能将所配置的溶液在8小时内用完。

【特点】适用范围广，在适用的ph值范围内，着色力强，呈色自然、稳定

【参考用量】 按gb2760规定的使用量执行，具体用量请参考实际产品标签使用。

【包装规格】 液体包装：1公斤/罐*20罐/件 5公斤/罐*4罐/件
粉末包装：1公斤/袋*20袋/件 5公斤/袋*4袋/件

?????? ????020-66312808 ????020-66312789 ????18520588592?18520588590
q q?2790848299?2921047547?2285069155

???qianyifood ?qianyifood2