

食品级甘草甜素

产品名称	食品级甘草甜素
公司名称	上海甘源实业有限公司
价格	480.00/公斤
规格参数	品牌:国产 型号:食品级
公司地址	上海宝山区月罗路339号
联系电话	021-61558943 13816164085

产品详情

甘草甜素

上海甘源实业有限公司优质生产商，甘草甜素的厂家电话，甘草甜素的cas号，甘草甜素的甜度，上海甘草甜素最新报价，甘草甜素的价格，甘草甜素的作用，甘草甜素厂家总代理，甘草甜素厂家最新报价，甘草甜素的添加量。

英文别名：glycyrrhizin 分子式：c42h62o16 分子量：822.93

中文名称：甘草甜素，又叫甘草酸、甘草皂苷、强力宁

cas号：1405-86-3

性质: 白色结晶性粉末。易溶于热水,乙醇，不溶于醚，味极甜。

用途:

本品具有特殊的甜味，其甜度约砂糖的250倍，从甘草中提取出来的甘草酸钠盐，即使稀释4000倍的水溶液也有甜味。但直接作为食品的甜味剂，对某些食品不合适，一般可与砂糖，葡萄糖；糖稀等天然糖类并用或与糖精；甘氨酸；丙二醇等适当配合，方可获得较为可口的甜味。日本1978年生产甘草酸240吨，原料甘草从我国和俄罗斯进口，最高年份，进口甘草12000吨，1978年销售总量中，用于医药；化妆品的占26%，用于食品的占70%，用于卷烟及其他的占4%。

在食品方面主要用途是：

- 1.酱油 除了可改善咸味以提高酱油固有味外，可消除糖精的苦味，对化学调味剂有增效作用。
- 2.咸菜类 与糖精并用腌制咸菜的卤法中，可消除糖精的苦味。在腌制过程中，可克服少加糖而出现的发酵败；变色；硬化等缺点。
- 3.调味 本品可添加腌渍调味液，调味粉或饮食时的临时调味，可增加甜味，得到敌视芭的咸味，季低其他化学调味剂的怪味。
- 4.豆酱 腌制小酱鲱鱼采用本品可起到增加甜味；使味道均匀的作用。在甘草提取的过程中，得到甘

草酸铵溶解在含有讲学算量碳酸钠的水溶液中.