

# 食品添加剂批发 常见的食品添加剂

产品名称	食品添加剂批发 常见的食品添加剂
公司名称	郑州市管城区好运来食化商行
价格	.00/个
规格参数	产地:山东 型号:75
公司地址	郑州市管城区百荣世贸商城C3区18排693-693A号
联系电话	0371-8881687 13592432658

## 产品详情

郑州好运来食品化工有限公司的产品其质量及技术含量均达到国内水平。产品畅销全国各地并出口到欧美及东南亚多个国家。公司投入巨资和人力用于研发适应市场需求的精细化工，生物化工等新产品。高水平的研发团队，良好的科研氛围保证了研发实力，目前生产的产品，全部由本公司自行研究开发，达到了国内先进水平，部分产品达到国际先进水平。

郑州好运来食化公司主要从事果葡糖浆 食品添加剂 食品香精 山梨酸钾 植物末 甜蜜素 丙酸钙 脱氢乙酸钠 山梨糖醇液 麦芽糖浆等相关的食品添加剂，欢迎新老客户来公司参观考察。咨询电话：13592432658

在日常生活中我们经常见到各种各样的食品添加剂  
下面就有郑州好运来食化商行小编给大家介绍，常见的食品添加剂有哪些？

### 1、甜味剂

甜味剂是果蔬加工中使用最多的一种基本辅料，饮料、酱菜、糕点、饼干、面包、雪糕、蜜饯、糖果、调味料、肉类罐头等几乎日常生活中常见的食品都会加用不同种类的甜味剂。常用的有：麦芽糖醇、山梨糖醇、木糖醇等。

### 2、着色剂（染色剂）

着色剂能补充在制作和储藏过程中丢失的色素，确保成品的颜色统一。食品加工中常用的染色剂（着色剂）分为天然食用色素和人工合成色素两类。其中，天然色素虽然安全性高，但价格贵，加工及使用中性质不稳定，易变色，带有异味，因而目前使用还受到一定限制。合成色素中，允许使用的有苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、焦糖色素等人工合成色素。

### 3、防腐剂

防腐剂指用以防止微生物活动的化学物质，能够延长食物的保质期。常用的有：山梨酸、山梨酸钾

等。多用于碳酸饮料、果酱、蜜饯、酱菜、酱油、食醋、果汁饮料等食品。

## 5、酸味剂

酸味剂是果蔬加工中用量仅次于甜味剂的一种重要辅料。酸味剂具有增进食品质量的功能，常用的有：柠檬酸、酒石酸、乳酸、苹果酸。普遍用于各类食品中，

## 6、酶制剂和抗氧化剂

酶制剂——果蔬加工生产中最广泛使用的酶为果胶酶，主要用来澄清果汁。果汁使用果胶酶处理，则可大大提高榨汁收得率和澄清效果。抗氧化剂——果蔬加工中使用的抗氧化剂主要是水溶性抗氧化剂。

以上就是日常生活中常见的食品添加剂，小编希望能帮助到您！河南地区的朋友们有什么需要请电话咨询联系。

相关搜索：食品添加剂批发 郑州食品添加剂批发 食品添加剂价格