

食品级葡萄糖酸钙 钙强化剂

产品名称	食品级葡萄糖酸钙 钙强化剂
公司名称	郑州豫兴食品添加剂有限公司
价格	12.00/公斤
规格参数	型号:食品级 作用:营养强化剂 钙补充剂 规格:20公斤/袋
公司地址	河南省郑州市金水区天伦路9号院3号楼2单元6层45号
联系电话	18203997137

产品详情

葡萄糖酸钙 12元/公斤 20公斤/袋 CAS:299-28-5

产品细度：100目的，钙元素含量8.8-9.0% 质量标准GB15571-2010

属于：矿物质产品

作用：营养强化剂，缓冲剂；固化剂；螯合剂；营养增补剂

型号：食品级

包装：20公斤牛皮纸袋（内衬聚乙烯袋）

性状：白色结晶性颗粒或粉末

【产品别名】

D-葡萄糖酸钙盐(2:1)；葡萄糖酸钙(药用)；葡萄糖酸钙水合物；葡萄糖酸钙

【产品分子式】 $C_{12}H_{22}CaO_{14}$

【产品分子量】 430.38

【基本性质】白色结晶性颗粒或粉末，易溶于温水，不溶于乙醇，水溶液PH6~7，溶解度（在100mL水中）常温水中3g左右，沸水中20g左右。葡萄糖酸与碳酸钙合成，口感好，

【产品特色】与乳酸钙相比，葡钙口感较好，溶解度在2%左右，在口服液中，葡钙和乳酸钙可按一定的比例进行添加，增加钙离子的含量，一般以1:2的比例进行混合。

【制法】：由葡萄糖酸与碳酸钙中和、浓缩而得。

【适用说明】：葡萄糖酸钙是婴儿补钙的常用钙源，还能降低毛细血管渗透性，增加毛细血管的致密度，改善组织细胞膜的通透性。

葡萄糖酸钙溶解度高，可用于强化儿童食品、保健品和运动饮料，同样因为溶解度高，可配制成果味、高钙浓缩液，用于制造酸乳。

制作油炸食品或糕点时，添加适量，除有营养强化作用外还可防止油脂氧化及食品发色，提高制品的感官质量。葡萄糖酸钙作为食品的钙强化剂与营养剂，有助于骨质的形成，并能维持神经和肌肉的正常兴奋性，同时还可用于缓冲剂、固化剂。

【限量】：1、依据GB2760-2001、GB14880和ADI标准

2、FDA：焙烤食品1.75%；乳制品0.4%；明胶与布丁制品4.5%；代糖剂，0.01%。

FAO/WHO(1984)标准：青豌豆、草莓、水果色拉罐头350 mg/kg；番茄罐头800 mg/kg，450 mg/kg(整装)；果酱和果冻200 mg/kg；酸黄瓜250 mg/kg。

【产品贮存】葡萄糖酸钙贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期24个月。

郑州豫兴食品添加剂有限公司欢迎新老客户咨询下单洽谈！