

# 郑州宏兴食品级营养强化剂葡萄糖酸钙添加量

产品名称	郑州宏兴食品级营养强化剂葡萄糖酸钙添加量
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	13.00/公斤
规格参数	作用:营养强化剂,缓冲剂;固化剂;螯合剂;营养增补剂 规格:20公斤/袋 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

## 产品详情

葡萄糖酸钙 13元/公斤 20公斤/袋 CAS:299-28-5 钙元素含量8.8-9

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 产品细度:100目的

【葡萄糖酸钙适用说明】:葡萄糖酸钙是婴儿补钙的常用钙源。葡萄糖酸钙溶解度高,可用于强化儿童食品、保jian品和运动饮料,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,添加适量葡萄糖酸钙,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shengjing和肌肉的正常xingfen性,还可用于缓冲剂、固化剂。

【基本性状】白色结晶性颗粒或粉末,100目的,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。

【产品用途】葡萄糖酸钙的用途非常广泛。作为食品添加剂,可用作缓冲剂、固化剂、螯合剂、营养增补剂等添加至饮料、谷类和谷类制品中,也用于预防和zhiliao缺钙等。葡萄糖酸钙作为食品钙强化剂,吸收效果比无机钙好。我国规定可用于谷类及其制品,使用量为18~36g/kg;在乳饮料及饮液中为4.5~9.0g/kg。

葡萄糖酸钙做豆花,是向豆浆中投入葡萄糖酸钙粉未来制成的,豆浆会变成半液半固态的豆花,有时也叫热豆腐;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,可用于谷类及其制品

, 饮料, 其用量18-38克/公斤。

**【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<sub>12</sub>H<sub>22</sub>CaO<sub>14</sub>

**【产品分子量】** 430.38

**【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。

质量指标: GB15571-2010

项目	指标	项目	指标
含量(以干基计) %	99.0 ~ 102.0	蔗糖或还原糖	1.0
干燥失重 %	2.0	PH值	6.0 ~ 8.0
氯化物 %	0.05	砷含量	2ppm
硫酸盐 %	0.05	重金属	10ppm

**【用量】**: 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。