

郑州宏兴食品级着色剂 -胡萝卜素作用

产品名称	郑州宏兴食品级着色剂 -胡萝卜素作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	110.00/公斤
规格参数	作用:着色剂 抗氧化剂 规格:20公斤/箱 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

-胡萝卜素 含量1% 110元/公斤 20公斤/箱 CAS:7235-40-7

作用：着色剂 抗氧化剂

-胡萝卜素有含量1%（110元每公斤）的和含量10%（660元每公斤）的两种

-胡萝卜素 营养增补剂和色素，用作黄色色素代替品油溶性焦油系色素，如用于原来就含有胡萝卜素的奶油干酪等。用于奶油、人造奶油、油脂、果汁、清凉饮料、蛋糕、蛋黄酱等。也可用于冰淇淋、糖果和干酪等。

【产品用量】

风味酸奶 0.50g/kg; 固体饮料 3-5mg/kg; 强化B-胡萝卜素饮料 20-40mg/kg。

【产品性状】

-胡萝卜素为桔黄色粉末，有轻微异臭和异味。不溶于水、丙二醇、甘油、酸和碱，溶于二硫化碳、苯、乙烷及橄榄油等植物油，几乎不溶于甲醇或乙醇，稀溶液呈橙黄至黄色，浓度增大时呈橙色。本品对光、热、氧不稳定，不耐酸但弱碱性时较稳定（PH2-7），不受抗坏血酸等还原物质的影响，重金属尤其是铁离子可促使其褪色。1%含量的溶于水。

【产品用途】

应用：-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-胡萝卜素，可转化为水溶性色素，几乎所有的食品都可应用。

胡萝卜中含有大量的 -

胡萝卜素，摄入人体消化器官后，可以转化成维生素A，是目前安全补充维生素A的产品(单纯补充化学合成维生素A，过量时会使人中毒)。它可以维持眼睛和皮肤的健康，改善夜盲症、皮肤粗糙的状况，有助于身体免受自由基的伤害。不宜与醋等酸性物质同时服用。

-胡萝卜素是一种广泛存在于绿色和黄色蔬菜，水果中的天然类胡萝卜素。 -

胡萝卜素由4个异戊二烯双键首尾相连而成，属四萜类化合物，在分子的两端各有1个 - 紫罗酮环，中心断裂可产生2个维生素A分子，有多个双键且双键之间共轭。分子具有长的共轭双键生色团，因而具有光吸收的性质，使其显黄色。

-胡萝卜素有维生素A源之称，是一种重要的人体生理功能活性物质。 -

胡萝卜素对人体在抗氧化、解毒、和保护肝脏方面的作用于疾病的预防和治疗。

【产品简述】

—胡萝卜素是类胡萝卜素之一，也是橘黄色脂溶性化合物，它是自然界中普遍存在也是稳定的天然色素。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 —胡萝卜素。

型号：食品级 包装：20公斤每箱 性状：桔黄色粉末

【产品名称】 -胡萝卜素 【产品分子式】 C₄₀H₅₆ 【产品分子量】 536.88

【产品储存】 —胡萝卜素应置于常温干燥处避光密封保存。保质期2年