β-胡萝卜素悬浮液价格 β-胡萝卜素油 含量 功能

产品名称	β-胡萝卜素悬浮液价格 β-胡萝卜素油 含量 功能
公司名称	浙江巴仕曼生物科技有限公司
价格	580.00/公斤
规格参数	β-胡萝卜素悬浮液:30% β-胡萝卜素油:30%
公司地址	桐乡市石门镇工贸园区东苑路113号
联系电话	13185347866

产品详情

β—胡萝卜素(C40H56)是类胡萝卜素，也是橘黄色脂溶性化合物，它是自然界中z普遍存在也是z稳定的 色素。许多 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β—胡萝卜素。 β—胡萝卜素是一种K剂。

用途

用途一：主要应用于食品、和品

用途二：食用橙色色素；营养强化剂。主要用于人造奶油、面条、糕点、饮料和保健食品等。

用途三：作营养强化剂和食品着色剂。我国规定可用于各类食品，按生产需要适量使用。

用途四：作为饲料维生素营养强化剂和着色剂。

用途五： 剂和色素。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，可用于奶油及膨化食品，大使用量0.2g/kg。该品0.6μg的生理作用相当于1国际单位（I·U·）的维生素A。现广泛用作黄色色素代替油溶性焦油系色素，如用于原为就含有胡萝卜素的奶油、干酪、蛋黄酱等，并广泛应用于其他食用油脂、人造奶油、起酥油、糕点、面包等。用于油性食品时，常溶解于棉籽油之类的食用油或悬浊制剂（含量30%）。经稀释后即便于使用，也可防止β-胡萝卜素氧化。一般添加α-生育酚、硬脂酰抗坏血酸酯、BHA等的K剂。用作色素添加量较少，如用于人造奶油为1.37mg/kg。在果汁中与维生素C合用，可提高稳定性。

饲料和食品添加剂。 剂和色素。