

# 食用色素栀子蓝 食用色素 天然色素

产品名称	食用色素栀子蓝 食用色素 天然色素
公司名称	武汉九辰生物工程有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:30-120 主要着色成分:栀子蓝 品牌:九辰
公司地址	武汉市江汉区同益大厦B栋18层A室
联系电话	13419619761 13871519953

## 产品详情

型号	30-120	主要着色成分	栀子蓝
品牌	九辰	色素含量	食用色素 天然色素 焦糖色素 姜黄色素 合成色素 食品色素(%)
有效物质含量	1(%)	产品规格	(E1%1cm(590nm))30-120
执行标准	Q/WJC03-2009	主要用途	食品着色, 化妆品着色, 染料
CAS	1		

栀子蓝色素已被世界上许多国家广泛采用,也是我国批准允许使用的食用天然色素,已列入到我国gb2760-1996《食品添加剂使用卫生标准》中。

主要成分: 栀子蓝色素。

状: 外观为黑色粉末或蓝色液体

色价e(1%、1cm、590nm、ph7.0): 30~120

结构式: 由茜草科栀子果实中的环烯醚萜类物质经酶处理后制成的蓝色素。

质: 黑色粉末, 几乎无臭无味。易溶于水、含水乙醇及含水丙二醇, 呈鲜明蓝色。ph值在3~8范围内, 色调无显著变化。耐热, 经120 加热60min内不退色。吸潮性弱, 对蛋白质染色力强。

制法: 栀子果实提取栀子苷, 再经酶促反应制得蓝色素。

依据：ld50：小鼠经口16.7g/kg（bw）。

主要用途：着色。

应用：用于硬糖、琼脂、布丁、饼干、蛋糕、蛋糕预制粉、稀奶油、冰淇淋、乳制品、蔬菜、青豆等罐头、饮料、果汁等的着色，为蓝色着色剂。

参考用量：一般为0.2‰~2‰。

包装：20kg/桶，或按客户要求包装。

储运：密封、避光、阴凉处保存。

价格：面议。

应用优点：纯度较高的栀子蓝色素耐ph、耐光、耐热稳定性好，且粉末制剂不吸潮，溶解后不形成沉淀，不易为微生物污染，色泽鲜亮。金属离子、糖类、双氧水、防腐剂等食品添加剂对其影响甚小。

联系人：焦经理电话：13871519953 027-85827821