

【九辰生物】供应天然着色剂

产品名称	【九辰生物】供应天然着色剂
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:60-580 主要着色成分:栀子黄 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	60-580	主要着色成分	栀子黄
品牌	九辰	来源	天然着色剂
有效物质含量	99.98 (%)	产品规格	E1%1cm(440nm)20~580
执行标准	GB7912-87	主要用途	食品着色，化妆品着色，染料
CAS	1934-20-9		

我方供应食品级天然着色剂，其中主要产品为：

栀子黄栀子蓝栀子绿栀子红果优色素（果色果香系列）

本公司的色素产品为具备较高营养价值的天然着色剂：栀子黄、栀子蓝、栀子红和通过特制调配出的‘果色果香系列’。

天然黄色素栀子黄是以栀子为原料经过精加工而成的天然色素。在国内外食品工业被广泛应用，是我国批准允许使用的食用天然色素，已列入到我国gb2760《食品添加剂使用卫生标准》中。公司能从栀子中直接提取出色价为550以上的高色价的栀子黄色素，取得了成果鉴定，其技术达到了国内领先水平。

应用范围：果汁（味）饮料、配制酒、糕点、冷饮、果冻、蜜饯、膨化食品、面食、方便面饼、糖果、烧麦皮、奶黄包馅、调味品、卤制品、药品等着色。

参考用量：一般为0.2‰~2‰。

应用优点：a、稳定性好、着色力强在ph值4 - 11范围内颜色基本不变，对淀粉、蛋白质着色效果好。

b、安全性好。栀子在我国有上千年的应用历史，民间用栀子泡茶引用，是第一批录入国家药食同源名单的中药。

c、具有营养栀子黄色素的主要成分为藏红花素和藏红花酸，是一种罕见的水溶性类胡萝卜素，极易被人体吸收，在人体内可以转化为维生素a，可以补充人体维生素的不足，是一种营养型着色剂。

d、栀子是常用中药，有保健作用，栀子黄有类似栀子的作用，能清热祛火，凉血利胆，降低胆固醇，具有一定的保健功能，是一种集着色、营养、保健多功能为一体的天然植物色素。

栀子蓝色素是天然色素中比较少有的蓝色素，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，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。

应用范围：用于硬糖、果酱、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‰。。

应用优点：纯度较高的栀子蓝色素耐ph、耐光、耐热稳定性好，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。

栀子红色素是从天然植物栀子果实中提取栀子苷,然后采用生物发酵方法，产生的一种天然红色素。

应用范围：用于一般食品，如制面、馅芯、冷点心、赤豆饭、饮料、甜酒等的着色，为红色着色剂。

参考用量：一般为0.2‰~2‰。。

应用优点：具备良好的热稳定性，0~120 环境下对色素无影响；氧化剂和还原剂对色素没有不良影响；葡萄糖和蔗糖溶液对色素没有影响；ph值适用于3.2~9之间，色调不受ph值的影响。

栀子黄、蓝、红可根据客户需求调制复配出多彩颜色

果优色素（果色色飘香，天然风情——用天然色素还原天然本色）

其主要特点为：

a.与水果原色相似，接近天然水果的色泽

b.具有较高的营养价值：富含藏红花素和类胡萝卜，a类维生素素等各种营养素

c.我方产品水溶性好，溶解后在常温和特定条件下能保存较长时间并调配效果与色泽非常稳定

d.我方采用的萃取原料是纯天然有机原料，制作工艺严格符合环保标准，制作过程中杜绝任何污染源。

我们的现已推出的产品包括：

1.清新柠檬果色

2.鲜橙果色

3.梨果色

4.猕猴桃果色

5.杨桃果色

6.红樱桃果色

7.黑珍珠果色

9.芒果果色

10.蓝莓果色

11.青苹果色

12.水果汇（对于混合果色的配比方案）

我公司根据色彩功能学对产品的色泽和应用进行了改进，让我方的产品不仅仅只是内在富含营养，外在色泽也可以达到色彩功能性应用的作用