

# 甜菜红色素生产厂家 食品级甜菜红厂家

产品名称	甜菜红色素生产厂家 食品级甜菜红厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:甜菜红色素厂家 型号:食品级甜菜红色素 产地:河北甜菜红色素
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

甜菜红色素生产厂家 甜菜红色素厂家 甜菜红色素价格 食品级甜菜红色素 河北甜菜红色素生产商

### 甜菜红色素简介

甜菜红亦称甜菜根红BeetRootRed，甜菜红色素是以食用红甜菜为原料，通过浸提、分离、浓缩、干燥而成的天然色素，主要成分为甜菜花青素和甜菜黄素，产品为红紫至深紫色液体、块或粉末，易溶于水，水溶液呈现红色至紫红色，色泽鲜艳。

### 基本信息

中文名称 甜菜红

外文名称 Beet red

特点 易溶于水

主要成分 甜菜花青素和甜菜黄素

## 标准规定

甜菜红主要用于罐头、果味水、果味粉、果子露、汽水、糖果、配制酒等，医药、化妆品等行业也有所应用，是冷饮、乳制品、果酱、果冻等理想的着色剂。

## 应用

食品添加剂使用卫生标准规定:甜菜红可用于果味型饮料(液体、固体)、果汁型饮料、汽水、配制酒、糖果、糕点上彩妆、红绿丝、罐头、浓缩果汁、青梅、冰淇淋、雪糕、甜果冻、威夫饼干和夹心层等，其使用量按正常生产需要使用。

实际使用时，甜菜红对食品的着色性好，且由于绝大多数食品的pH值都在3.0-7.0之间，而其颜色在此pH值区间不发生变化，故用甜菜红作为食品着色剂时，食品的色泽不会受pH值的影响。在生产低水分活性食品时，使用甜菜红可收到满意的染着和色泽持久的效果。与其他着色剂比较，在食品加工和储存过程中，甜菜红是比较稳定的。甜菜红能使食品着成杨梅或玫瑰的鲜红颜色。维生素C存在时略稳定，在多糖存在时可防止褪色，应用于不受热和光影响的冷果，特别是酸乳酪、乳饮料和草莓饮料等。