

# 赤藓红铝色淀价格 赤藓红铝色淀生产厂家

产品名称	赤藓红铝色淀价格 赤藓红铝色淀生产厂家
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:赤藓红铝色淀生产厂家 型号:食品级 产地:河北赤藓红铝色淀厂家
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

赤藓红铝色淀简介：

通用名称赤藓红铝色淀

来源合成着色剂

包装规格：0.5KG\*20瓶/箱

使用方法：将准确称量的本品与欲着色物料及其辅料溶解混合后进入下一个工序。

使用范围：使用范围和最大使用量请详见GB2760食品添加剂使用标准及其增补。

储存要求：产品贮存在干燥、通风、阴凉仓库内，防止污染。

注意事项：使用过程中应注意尽量避免或减少酸、碱、氧化剂、还原剂、金属离子、微生物等物质的不良影响，并注意免受高温与暴晒，以防止褪色会变色。

动物本身并不能合成色素。研究也发现，只有含氧功能基（如羟基、**酰基**、**酮基**等）的类胡萝卜素（carotenoids）类在畜、禽、水产品内才有着色效果。这类类胡萝卜素包括：

叶黄素、番茄红素和**玉米黄素**等几大类。饲料中的类胡萝卜素都是以棕**油酸**二酯的形式存在。这些存在于饲料中的类胡萝卜素经动物的消化，以自由态的形式吸收，主要是与低密度脂蛋白（LD

L) 结合而被吸收；吸收后的类胡萝卜素以游离状态进入血液，并随着血液循环进入皮肤和蛋黄等组织。在此，类胡萝卜素重新转化为棕油酸二酯沉积下来，使皮肤和蛋黄等呈现出人们喜欢的颜色（如黄色）。不同的类胡萝卜素以不同的效率沉积于不同的组织中，一般酯化的**叶黄素**和**玉米黄**素比结晶的叶黄素和玉米黄素在动物机体组织中的沉积效果更好。饲料中添加**脂肪**更能促进色素的沉积作用，且发现添加动物脂肪比添加**植物油**更有效。此外，随着饲料中色素水平的提高，在**动物**组织中色素的沉积比例下降。据报道，如果每天每只鸡进食0.31.0mg的色素，大约有3045可沉积在蛋黄中，若色素进食量提高到5mg或更高，则只有1520可在蛋黄中沉积。甲壳动物通过食入绿色植物，将植物中的类胡萝卜素转化为虾青素和鸡油菌黄质沉积在体内。鱼类通过摄食大量的甲壳类和浮游生物，使其肉质呈鲜色。金鱼和对虾等可改变吸收后色素的组成，如将叶黄素转变为虾红素，然后再在体组织中沉积。

许多天然食品具有本身的色泽，能促进人的食欲，增加消化液的分泌，因而有利于消化和吸收，是食品的重要感官指标。但是，天然食品在加工保存过程中容易退色或变色，为了改善食品的色泽，人们常常在加工食品的过程中添加食用色素，以改善感官性质。

在食品中添加色素并不是现代人的专利，其实，在古代，人们就知道利用红曲色素来制作红酒。自从1856年英国人帕金合成出第一种人工色素苯胺紫之后，合成色素也登台上场，扮演着改善食品色泽的角色。

食用合成色素一般色泽鲜艳，着色力强，稳定性好，无臭无味，品质均一，易于溶解和拼色，并且成本低廉，广泛用于糖果、糕点上彩装和软饮料等的着色。色淀广泛用于制造糖果、脂基食品和食品包装材料等。食用天然色素虽可广泛用于多种食品着色，但一般着色力和稳定性等均不如食用合成色素，而且成本较高。无机色素应用很少，多限于食品表面着色。

食用色素最初来自天然物，以后一度被食用合成色素所取代，又向食用天然色素的方向发展。世界各国许可使用的主要食用色素基本一致。1986年中国许可使用的食用天然色素为20种，食用合成色素8种。  
[11-12]

适宜人群：一般人群尽量少食。