

葡萄糖酸亚铁生产厂家 葡萄糖酸亚铁作用、用途、用量

产品名称	葡萄糖酸亚铁生产厂家 葡萄糖酸亚铁作用、用途、用量
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:葡萄糖酸亚铁生产厂家 型号:食品级 产地:河北葡萄糖酸亚铁厂家
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

葡萄糖酸亚铁简介：

CAS号：299-29-6

性状：黄灰色或浅绿黄色细粉或颗粒，稍有焦糖似的气味，水溶液加葡萄糖可使其稳定，易溶于水（10g/100ml温水），几乎不溶于乙醇，5水溶液对石蕊呈酸性。

制法：由葡萄糖酸钡或钙的热溶液与硫酸亚铁反应而得。

作为营养增补剂（铁质强化剂）应用于谷物制品、乳制品、婴幼儿食品、饮料、保健食品等，另外还可作为色素助剂，用于黑橄榄时，可在装罐时保持其色泽和质构。

限量：依据GB2760、GB14880和ADI标准

在食品中可用作护色剂、营养强化剂，可由还原铁中和葡萄糖酸而成。葡萄糖酸亚铁的特点是生物利用率高，在水中溶解性好，风味平和无涩味，在乳饮料中强化较多，但也容易引起食品色泽和风味变化，一定程度上限制了其应用。

按我国食品营养强化剂使用卫生标准(GB14880-2012)葡萄糖酸亚铁可以作为护色剂腌渍的蔬菜(仅限橄榄)，最大使用量为0.15g/kg。日本规定，本品可以用于代乳品、离乳食品以及产妇产用奶粉等