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、离乳食品以及产妇用奶粉等