

亮蓝铝色淀生产厂家 亮蓝铝色淀作用、用途、用量

产品名称	亮蓝铝色淀生产厂家 亮蓝铝色淀作用、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:亮蓝铝色淀生产厂家 型号:食品级/工业级亮蓝铝色淀 产地:河北亮蓝铝色淀厂家
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

亮蓝铝色淀简介：

亮蓝铝色淀

亮蓝铝色淀生产厂家。

别名 C.I.食用蓝色2：1号、FD&C蓝色1号铝色淀

编码 GB 08.007；C.I.（1975）42090：1

性状 蓝色微细粉末，不溶于水及溶剂，耐光性及耐热性优于亮蓝。

制法 将亮蓝水溶液加入氯化铝、硫酸铝水溶液和碳酸钠作用所形成的氧化铝水合物中，使之沉淀吸附生成亮蓝铝色淀。

鉴别方法

（1）取本品0.5g溶于5mL浓盐酸中，置于500mL容量瓶中，加入0.1mol/L磷酸氢二钾溶液至刻度，摇匀，然后吸取2mL置于50mL容量瓶中，再用0.1mol/L磷酸氢二钾溶液稀释至刻度，该溶液的大吸收波长应为 $630 \pm 2\text{nm}$ 。

（2）取本品0.1g加入5mL盐酸（1+3），在水浴上加热约5min，时时摇动使之溶解，溶液澄清呈蓝色，冷却后用氨水（1+2）中和，溶液逐渐变成蓝色胶状沉淀。

（3）取本品0.1g加入100g/L氢氧化钠溶液5mL，在水浴上加热约5min，溶液澄清呈蓝色，冷却后用盐酸（

1+3) 中和至中性，形成蓝色胶状沉淀。

使用

1. 使用注意事项 参见苋菜红铝色淀。

辣椒橙是橙红色的脂溶性色素，它是蛋黄和肉等食品着色的重要物质之一，也是改善食品 and 引起食欲的重要物质。