

胭脂红铝色淀生产厂家 胭脂红铝色淀作用、用途、用量

产品名称	胭脂红铝色淀生产厂家 胭脂红铝色淀作用、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:胭脂红铝色淀生产厂家 型号:食品级 产地:河北胭脂红铝色淀厂家
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

胭脂红铝色淀简介：

品名：胭脂红铝色淀

色素含量：75%

CAS号：有

性质：研制红铝色淀是红色粉末，无臭。研制红铝色淀不溶于水及溶剂。胭脂红色淀的耐光、耐热性稍优于胭脂红。

【胭脂红铝色淀主要用途】

研制红铝色淀是食用色素。

【胭脂红铝色淀包装与贮存】

- 1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。
- 2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。

天然着色剂食用天然着色剂主要是指由动、植物组织中提取的色素，多为植物色素，包括微生物色素、动物色素及无机色素。绝大部分来自植物组织，特别是水果和蔬菜。安全性高，有的还兼具营养作用（如 - 胡萝卜素）。

天然色素特点：能更好地模仿天然物的颜色，色调较自然；成本较高；保质期短。着色易受金属离子、水质、pH值、氧化、光照、温度的影响，一般较难分散，染着性、着色剂间的相溶性较差。

按来源可分为植物色素（如叶绿素等）、动物色素（如紫胶红等）、微生物色素（如红曲色素等）。此外，它还可包括某些无机色素。按结构尚可分为叶啉类（如叶绿素）、异戊二烯类（如 β -胡萝卜素）、多酚类（如花色素苷）、酮类（如姜黄素）、醌类（如紫胶红）和甜菜红、焦糖色等。