

河北胭脂虫红生产厂家

产品名称	河北胭脂虫红生产厂家
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:胭脂虫红生产厂家 型号:食品级/工业级胭脂虫红 产地:河北胭脂虫红厂家
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

胭脂虫红简介：

胭脂虫红

别名：虫红

主要成分：胭脂红酸

功能：着色剂

胭脂虫红是一种蒽醌衍生物，外观呈红色菱形晶体或红棕色粉末。市场上销售的胭脂虫红产品也有一些是呈深红色粘稠液体。不溶于冷水，稍溶于热水或乙醇。能溶于碱，不溶于稀酸。

不溶于苯。在碱与稀酸中，色泽随溶液的pH而变化，酸性时呈橙黄色，中性时呈深红色，碱性时呈紫红色

胭脂虫红色素是一种食用红色素，它在弱酸性或中性环境中呈鲜艳的紫红色，但在碱性条件下色调发生改变。色素溶液在pH值为5.7下，在波长494 nm处有吸收。

因此，色素色价的测定可以此作为参考。色素的贮藏稳定性和热稳定性良好，但光稳定性较差，日光直射24 h后，色素的保留率仅为18.4%。另外，该色素的耐氧化性较弱，受金属离子Fe³⁺影响较大；但还原性物质对色素有护色作用。此外，胭脂虫红色素对绝大多数的食品添加剂稳定。

【用途】胭脂虫红可用作食品及化妆品着色，特别是漱口剂、牙粉、撒粉、油膏，用于固体粉末剂型着色时，宜先将其溶于小量浓氨液中，然后加至粉末中，经长时间研磨，以期获得分布均匀的颜色用铝盐或锡盐媒染，可将蚕丝和羊毛染成鲜艳的红色。可用作食品、化妆品等的色素和滴定氨溶液的指示剂，并用作显微分析、荧光分析等的试剂。【化妆品】可用于唇膏、粉底、眼影、眼线膏、指甲油及婴幼儿用品。【食品】胭脂虫红也可用于食品中比如糖果、饮品、肉制品的着色。

【食品添加剂标准】

根据国准：食品添加剂使用标准（GB 2760-2011）中的规定，按照国家标准在中国，胭脂虫红在食品中的适用范围和使用量如下表示：

使用范使用量

胭脂虫红作为食品添加剂方面的使用范围及标准	风味发*乳	0.05	干酪
	调制炼乳	0.15	即时谷物
	复合调味料	1.0	配制酒
	代可可脂巧克力及使用可	0.3	调制乳粉
	可脂代用品的巧克力类似		
	产品		
	熟肉制品	0.5	面糊、薯
	粉圆	1.0	焙烤食品
	冷冻饮品	0.15	果酱
	方便米面制品	0.3	脂肪乳化
	膨化食品	0.1	熟制坚果
	糖果	0.3	方便米面
	半固体复合调味料	0.05	饮料类
	果冻		