

槐豆荚胚芽色素 槐豆荚胚芽色素

产品名称	槐豆荚胚芽色素 槐豆荚胚芽色素
公司名称	河南金润食品添加剂有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号: 主要着色成分:槐豆荚胚芽色素 色素含量:60 (%)
公司地址	郑州市二七区大学南路8号12号楼1单元16层1623号
联系电话	13939036698 13838501786

产品详情

型号	.	主要着色成分	槐豆荚胚芽色素
色素含量	60 (%)	来源	天然合成
产品规格	25kg*1	执行标准	QB
主要用途	食用色素		

性状：淡黄至淡黄色粉末。水悬浮液的pH值为6.5.呈黄色，在碱性条件下逐渐转深，pH值在10时呈深黄色，pH值在2.8以下则褪色。吸水率约为250%，持水性好。用途：1.使面条呈黄色的发色助剂（用量0.01%~1.6%）。2.提高面包质量（增大体积，改善焙烤色泽和组织结构，防止老化）。添加量约为面粉的3%。3.作为炸面圈、饼干、洋火腿、香肠等的品质改良剂及代替淡黄作为黄色素。