

# 玉米黄质

发布时间：2023-06-08

## 【万寿菊玉米黄质】

产品基础信息和规格：

玉米黄质

CAS: 144-68-3

化学式: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>O<sub>2</sub>

外观: 橙黄色至橙红色精细粉末

来源: 万寿菊花朵

规格: HPLC5%-60%

产品介绍:

玉米黄质 (Zeaxanthin, 3, 3'-二羟基-β-胡萝卜素), 亦称玉米黄素, 分子式C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>O<sub>2</sub>, 分子量为568.85, 属于异戊二烯类, 是一种含氧的类胡萝卜素 (Xanthophyll), 与叶黄素 (lutein) 属同分异构体。玉米黄质是一种新型的油溶性天然色素, 广泛存在于绿色叶类蔬菜、花卉、水果、枸杞和黄玉米中。在自然界中常常与叶黄素、β-胡萝卜素、隐黄质等共存, 组成类胡萝卜素混合物。

玉米黄质主要特点:

在食品工业中, 玉米黄质作为天然食用色素, 正在逐渐取代柠檬黄、日落黄等合成色素, 而研究开发以玉米黄素为主要功能成分的食品将具有广阔的市场前景。

主要应用领域: 软糖、预混料、婴幼儿..奶粉、胶囊、片剂等。

岳达DAYNATURAL产品的主要优势:

1.

我们的玉米黄质产品色彩鲜明、活性高、色持久, 可完全取代人工合成色素, 广泛用于食品、饮料、保健品及化妆品着色。

2.

通过采用科学种植和严格控制, 我们可以生产出适合不同国家和地区标准及要求的玉米黄质产品。我们与上游种植基地建立了长期稳定的合作关系, 从菊花选种、种植至采收都进行严格监控, 获得高品质的原料花瓣。

3.

玉米黄质产品经过SGS、梅里埃营养科学等权威机构检测, 完全符合欧美等地区食品级标准。我们拥有一条高度自动化的生产线和严格的质量控制体系, 产品质量稳定, 深受国内外客户信赖。目前已通过HALLA, Kshoher等.., 并出口至欧美、东南亚等数十个国家和地区。

原文链接: <http://www.daynatural.cn/p1/150.html>