



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103931971 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 23

(21) 申请号 201410202654. 2

(22) 申请日 2014. 05. 14

(71) 申请人 王和绥

地址 233400 安徽省蚌埠市怀远县城关镇禹
王路 236 号

(72) 发明人 王和绥

(51) Int. Cl.

A23L 1/03 (2006. 01)

A23L 1/272 (2006. 01)

A23L 3/358 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书1页

(54) 发明名称

一种食品添加剂

(57) 摘要

本发明属于添加剂领域,具体涉及一种食品添加剂,一种食品添加剂,包括:β-胡萝卜素、叶黄素、果胶、L-抗坏血酸、硅铝酸钠、磷酸三钙、微晶纤维素、肌苷酸、L-鹅膏蕈氨酸。本发明提供的食品添加剂中包括多种着色剂、抗结块剂、防腐剂等,可以对食物进行全面的添加,提高食物的口感、色泽和保鲜性能,而且本发明提供的食品添加剂成本低廉,使用简单。

1. 一种食品添加剂,其特征在于,包括 β -胡萝卜素、叶黄素、果胶、L-抗坏血酸、硅铝酸钠、磷酸三钙、微晶纤维素、肌苷酸、L-鹅膏蕈氨酸。
2. 根据权利要求1所述的一种食品添加剂,其特征在于,按重量计包括: β -胡萝卜素 18-30%、叶黄素 8-18%、果胶 6-10%、L-抗坏血酸 10-18%、硅铝酸钠 1-3%、磷酸三钙 1-3%、微晶纤维素 0-2%、肌苷酸 6-20%、L-鹅膏蕈氨酸 8-15%。

一种食品添加剂

技术领域

[0001] 本发明属于添加剂领域,具体涉及一种食品添加剂。

背景技术

[0002] 食品添加剂是为改善食品色、香、味等品质,以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学物质或者天然物质。食品添加剂多种多样,可以对食物的颜色、味道等进行调节,增加食物的口味和保存时间。现在的食品添加剂成分较为单一,功能也较为单一,一般食品的制作过程中需要添加多种食品添加剂,并且需要对各种添加剂的分量进行调配,使用不便。

发明内容

[0003] 为解决现有技术的上述缺点,本发明提供一种食品添加剂,通过对各种原料进行复配,得到功能多样且性能稳定的食品添加剂。

[0004] 本发明通过以下技术方案实现:

一种食品添加剂,包括: β -胡萝卜素、叶黄素、果胶、L-抗坏血酸、硅铝酸钠、磷酸三钙、微晶纤维素、肌苷酸、L-鹅膏蕈氨酸。

[0005] 一种食品添加剂,按重量计包括: β -胡萝卜素 18-30%、叶黄素 8-18%、果胶 6-10%、L-抗坏血酸 10-18%、硅铝酸钠 1-3%、磷酸三钙 1-3%、微晶纤维素 0-2%、肌苷酸 6-20%、L-鹅膏蕈氨酸 8-15%。

[0006] 本食品添加剂可用于酱牛肉、腌菜、面食领域,添加剂的使用量为食物重量的 0.15-0.5%。

[0007] 本发明的有益效果:本发明提供的食品添加剂中包括多种着色剂、抗结块剂、防腐剂等,可以对食物进行全面的添加,提高食物的口感、色泽和保鲜性能,而且本发明提供的食品添加剂成本低廉,使用简单。

具体实施方式

[0008] 实施例 1

一种食品添加剂,按重量计包括: β -胡萝卜素 28%、叶黄素 14%、果胶 8%、L-抗坏血酸 15%、硅铝酸钠 1%、磷酸三钙 1%、微晶纤维素 1%、肌苷酸 20%、L-鹅膏蕈氨酸 12%。

[0009] 实施例 2

一种食品添加剂,按重量计包括: β -胡萝卜素 30%、叶黄素 16%、果胶 10%、L-抗坏血酸 16%、硅铝酸钠 1%、磷酸三钙 1%、微晶纤维素 2%、肌苷酸 15%、L-鹅膏蕈氨酸 9%。

[0010] 实施例 3

一种食品添加剂,按重量计包括: β -胡萝卜素 22%、叶黄素 15%、果胶 10%、L-抗坏血酸 16%、硅铝酸钠 1%、磷酸三钙 2%、肌苷酸 19%、L-鹅膏蕈氨酸 15%。