

■ 倍他环糊精

Beta-cyclodextrin

产品简介

产品别名：β-环糊精

性质：β-环糊精为由七个 D-吡喃葡萄糖基单位以 α-1, 4-键组合的非还原性环状多糖。白色或几乎白色的结晶固体或结晶性粉末，实际上无臭，略有甜味。本品在水中略溶，在甲醇、乙醇、丙酮中几乎不溶。

功效：1.可以将食品中的异味分子吸纳形成包接物,从而掩盖或驱除食品中的不良异味,尤其是有异味的保健食品;

2.可以将食品中的不稳定成分吸纳形成包接物,使其稳定的释放,尤其是香精香料等;

3.可以作为去味剂,增稠剂和乳化剂应用于乳制品中;

4.可以显著提高食品的货价期。

化学成分

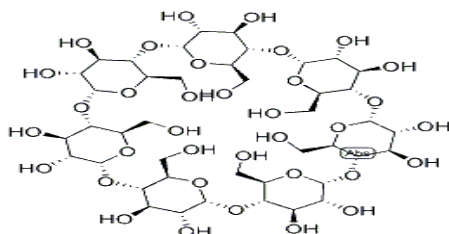
化学名称：倍他环糊精

CAS：7585-39-9

分子式：C₄₂H₇₀O₃₅

分子量：1134.98

分子式结构：



规格指标及物理特性

规格	单位	标准
外观		白色结晶或结晶状粉末
含量	%	98.0-102.0
比旋度		+159° - +164°
干燥失重	%	≤14
灼烧残渣	%	≤0.1
氯化物	%	≤0.018
重金属	mg/kg	≤10
还原糖	%	≤1.0
PH		5.0-8.0
杂质吸光度		≤0.10 ; ≤0.05
残留溶剂	%	≤0.388
细菌		≤1000
霉菌和酵母菌		≤100
大肠埃希菌		不得检出

特点与应用

β-环状糊精是工业生产中很好的赋形剂、矫味剂、稳定剂、乳化剂、防腐剂、品质改良剂，广泛应用于制药业、食品行业、日用化工等领域中开发提高产品的稳定性和产品质量。

1、在医药行业中的应用

- *增加药物的稳定性
- *降低药物的刺激性、毒性、副作用，掩盖异味
- *增加药物的溶解度

2、在食品工业中的应用

- *香辣调料、食用香料、香精以及色素等物质的稳定剂、缓释剂
- *防潮保湿、增强防腐、去苦去臭、增泡乳化、延长货架期

3、在日用化工方面的应用

- *减小副作用，提高稳定性，延长留香



包装

25KG/桶

搬运及储存

在搬运或使用该产品之前请查阅安全数据表。



阴凉干燥，密闭保存，保质期为二年。

声明

*以下信息替代了买方文件。关于适销性或适用于特定用途，不存在任何明示或暗示担保。我们所提供的使用建议，不得被视为侵犯任何专利权的原因。对于因疏忽或违反条款、严格赔偿责任、民事侵权行为或与产品有关合同而产生的附带、结果性或间接损失，万源山概不负责。买方唯一能要求赔偿的是买方的买价。数据和结果以受监控的研究或实验室研究为依据，买方应根据预定使用条件进行检测，确认这些数据和结果的准确性。并未针对以下应用进行检测，因此不建议将产品用于：长期接触粘膜、破损的皮肤或血液；或植入人体。