

# 食用色素使用注意事项有哪些

作者：有故事的人 来源：范文网 [www.wtabcd.cn/fanwen/](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/79d58cf41fe3282eb62152430b9c31d4.html>

范文网，为你加油喝彩！

食用合成色素一般色泽鲜艳，着色力强，稳定性好，无臭无味，品质均一，易于溶解和拼色，并且成本低廉，广泛用于糖果、糕点、彩装和软饮料等的着色。色淀广泛用于制造糖果、脂基食品、食品包装材料等，那么食用色素使用注意事项有哪些呢？

使用食用色素时应注意务必使用经国家批准的食用色素，使用量和使用范围也应符合国家规定的标准。注意国标上限量是以色素含量100%计算，色素含量不同应通过计算来换算限量。建议客户进行小规模实验。

色素溶液的调配直接使用色素粉末，不易宏观怎样在食品中分布均匀，可能形成色斑。宜先用少量冷水打浆，然后在不断搅拌下加入经煮沸后的溶液中。所用水应为蒸馏水或软化水，以避免钙、武汉工贸职业学院镁离子引起色素沉淀。调配食品或贮存食品的容器，应采用玻璃、搪瓷、不锈钢等耐腐蚀的清洁器具，避免与铜、铁器接触。

1、糖果、饮料：注意水质处理和避光，选择水不溶物低的色素以300多分的单位保证产品亮丽透明，选择85%含量色素以保证产品良好稳定性。

2、乳化食品：需选用85%含量的产品，杂质少，稳定性好，同时需选择钙稳定型日落黄，以避免乳化香精中日落黄遇钙沉淀。

3、糖果：注意晚将色素加入，最好在糖煮沸后，与香精同时加入。

4、奶制品：尽量选用85%含量产品，以减少色素中所含的盐对奶制品的不良影响。

5、烘焙/果酱：需选用85%含量并耐高温的色素，耐果肉中的果酸和二氧化硫，最好在煮沸后，温度开始下降后，二氧化硫含量达到最低点时加入浓缩色素溶液，故使用溶解度高的色素较理想，同时应使用色彩鲜明的颜色。

6、罐头食品：选用耐热，耐果酸色素。利用赤鲜红遇酸沉淀性能着色樱桃罐头，这样色素不会渗入到罐头溶液中。

通过<https://www.882682.com/>小编的介绍，食用色素使用注意事项有哪些大家都清楚了，如果大家还想了解更多关于食品添加剂的知识，那就继续浏览本网食品安全栏目里的内容，可以让家人吃上更放心的食物。

更多 作文 请访问 [https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发