

## α-藏花素

中文名：α-藏花素

英文名：α-Crocin

CAS 号：42553-65-1

分子式：C<sub>44</sub>H<sub>64</sub>O<sub>24</sub>

分子量：976.96

属 性

熔 点 186° C

存贮条件 贮存温度 2-8°C

密 度 1.4800

描 述

应 用 在黄色体系的天然色素中，藏花素比较稳定，具有耐光、耐热、耐金属离子和耐化学品等特点，色调变化基本上不受 pH 的影响，尤其是对于蛋白质、淀粉，还具有优良的染色性，因此，在以面类、糕点、糖煮栗子为主的各种食品方面均有采用。该品安全性高，对小白鼠进行急性毒性试验，经口 15g/kg 也无死亡例。用添加本色素 2% 的饲料进行亚慢性毒性试验，结果亦无任何异常，这个剂量如按人体（以 50kg 计）换算，相当于每人每天摄取 200 克。因此在通常使用浓度下可以认为是完全无害的。国内对栀子黄色素用于糖果、饼干、蛋卷、桔汁、汽水、冷饮、果酒进行使用试验，效果较好。

产品介绍 易溶于热水，呈橙色，稍溶于无水乙醇、乙醚及其他有机溶剂。α-藏花素存在于各种栀子和香红花科植物里，是类胡萝卜素类的藏花酸与二分子龙胆双糖结合而成的二元酯。栀子中除色素成分外，还含有单宁、果胶、精油、甘露糖及氯代吉宁等。藏花素为其黄色色素成分，与藏红花中的藏花素相同。

别 名 α-藏花素 ;藏红花原色素，栀子色素，西红花苷 I; Crocin Crocetin digentibiose ester

