



- 拉丁名: **Capsicum annuum L**
- 有效成分: 辣椒提取物
- CAS No.: **2444-46-4**
- 检测方法: **TLC**
- 可供规格: **10:1 4:1**

辣椒提取物基本信息

产品名: 辣椒提取物

别名: 红辣椒

提取来源: 辣椒果实

拉丁名: **Capsicum annuum L**

有效成分: 辣椒碱

规格含量: 10:1 4:1

检测方法: **HPLC/TLC**

Cas no.:465-42-9

分子式: **C40H56O3**

分子量: 584.87

外观属性: 棕黄色粉末

应用范围: 可应用于各类食品、饮料、染色行业

产品描述

辣椒红素简介

辣椒红素是类胡萝卜素的一种，也是热门的抗氧化剂。

辣椒为茄科辣椒属，能结辣味浆果的一年或多年生草本植物，别名还有番椒、海椒、秦椒、辣茄、甜椒、菜椒、尖椒等。每 100g 鲜辣椒含水份 70-93g、淀粉 4.2g，蛋白质 1.2—2.0g，维生素 C 73-342mg；干辣椒主要含维生素 A。辣椒的辣味是辣椒素（C₁₆H₂₇NO₃），辣椒素主要分布在胎座周围隔膜及皮表细胞之中。

辣椒原生长于中南美洲热带地区，1493 年传入欧洲，1583 年—1598 年传入日本，传入中国未见具体时间，中国最早关于辣椒的记载参见明代高濂撰《遵生八笺》（1591 年），有：“番椒丛生，白花，果俨似秃笔头，味辣色红，甚可观”的描述。辣椒传入中国有两条路径，一是声明远扬的丝绸之路，从西亚进入甘肃、陕西等地，率远在西北栽培；一是经过马六甲海峡进入南中国，在南方的云南、广西和广东等地栽培。

据称，最早的辣椒生长于智利的丛林，经采集在墨西哥驯化栽培成为蔬菜，然后再传入世界各国。智利还有传统的吃辣椒比赛。但是，植物学家在上个世界的 70 年代考察，从云南西双版纳的原始森林中发现了野生型的小米椒，引起科植物界广泛关注。这将可能引发一场辣椒的外来和本土产生的争论，如果从大陆板块漂移说讨论，太平洋东海岸与西海岸原来是一

个整体的，南中国却也是与中美洲相近。

应用

辣椒红素是从茄科植物红辣椒中提取出的天然色素。因其色调鲜艳、热稳定性好、安全可靠并具药理作用，不仅被认为是一种理想的天然食品着色剂，而且被广泛应用于制药行业，如片剂的包衣着色等。国外早已生产辣椒红素，且美国、英国、加拿大、日本等国处于领先地位。国内主要将其应用于罐头食品和糕点上彩装、酱料、冰棍、冰淇淋、饼干、糖果、熟肉制品、人造蟹肉、饲料、保健药品、化妆品等方面的生产。

