

Brillantblau

Cat. No. BBGZ-001

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Brilliant Blue ist ein geruchloser Farbstoff von tiefvioletter bis bronzefarbener Tönung, der als Partikel oder Pulver mit metallischem Glanz geliefert wird. In Wasser bildet er eine leuchtend blaue Lösung.

Anwendungen

Blaue Färbung von Getränken, Süßwaren, Kuchen und dekorativen Backwaren, Speiseeis, Gelees, konservierten Fruchterzeugnissen, Fruchtsaftkonzentrat, gepufften Lebensmitteln, aromatisiertem Joghurt sowie Garnelenchips.

Synonyme

Brillantblau FCF; FD&C Blau Nr. 1; CI Lebensmittelblau 2; Säureblau 9

Produktinformation

Herkunft

Synthetischer Farbstoff

Aussehen

Tiefviolette bis bronzefarbene Partikel oder Pulver mit metallischem Glanz; geruchlos

Form

Partikel oder Pulver

CAS-Nummer

3844-45-9

Molekülformel

$C_{37}H_{34}N_2Na_2O_9S_3$

Molekulargewicht

792,86

Reinheit

99 %

pH-Stabilität

Wässrige Lösungen sind leuchtend blau; unter schwach sauren Bedingungen entsteht Cyan, unter stark sauren Bedingungen Gelb, und beim Sieden in alkalischer Lösung entsteht Purpur.

Funktion

Farbstoff

Löslichkeit

Leicht löslich in Wasser; außerdem löslich in Ethanol, Propylenglykol und Glycerol.

Grad

Lebensmittelqualität

Lager- und Versandinformation

Stabilität

Gute Beständigkeit gegenüber Licht, Wärme, Säuren, Salzen, Mikroorganismen, Alkalien sowie gegenüber Oxidation und Reduktion.