

香兰素生产厂家

产品名称	香兰素生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	90.00/1kg
规格参数	产品名称:香兰素 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

香兰素厂家,香兰素生产厂家,香兰素,食品级香兰素厂家,食品级香兰素生产厂家

香兰素，又名香草醛、香草粉、香草精，化学名称为3-甲氧基-4-羟基苯甲醛，是从芸香科植物香荚兰豆中提取的一种有机化合物

白色至微黄色结晶或结晶状粉末，微甜，溶于热水、甘油和酒精，在冷水及植物油中不易溶解。香气稳定，在较高温度下不易挥发。在空气中易氧化，遇碱性物质易变色。

香兰素具有香荚兰豆香气及浓郁的奶香，起增香和定香作用，广泛用于化妆品、烟草、糕点、糖果以及烘烤食品等行业

食品保鲜剂分为天然保鲜剂与化学保鲜剂两类，被用于食品生产、流通、贮藏等过程中以起到保持食品感官性状、提高食用价值、延长贮藏时间等作用。与化学保鲜剂相比较，天然保鲜剂具有对环境无害、生产成本较低、生物相容性好、保鲜效果良好等优势。食品中的香兰素可通过紫外-可见分光光度法、色谱法、电泳法等常规方法准确地检出，是一种安全性较高的食品保鲜剂。香兰素在食品贮藏保鲜中的应用可分为抑菌、抗氧化、稳定食品中其他成分及抑制呼吸速率等方面。

香兰素是一种天然的抑菌剂，在食品领域常结合其他抑菌方法共同作用，且香兰素对不同菌种的抑菌效果不同。香兰素的抑菌效果与其浓度、pH值有关，较高的香兰素浓度和较低的pH值均有利于提高香兰

素的抑菌作用，香兰素对不同菌种的抑菌效果不同，对比其他菌种，香兰素对大肠杆菌的抑菌效果更好。香兰素对多种酵母菌有抑制作用，高浓度的香兰素有利于提高其抑菌效果，但是高浓度的香兰素不能即时杀灭酵母菌。复合保鲜实现了保鲜剂（或保鲜方法）间的协同作用，是一种能够被普遍接受的果蔬保鲜方法，香料之间的抗菌效果往往有协同作用且用量比单一使用小，例如：对防止黑曲霉污染来说，单独使用香兰素的有效杀菌剂量是0.5%（质量分数，下同），而0.05%的香兰素与0.0025%的桂醛混合物即可发挥杀菌作用。

香兰素在辅助抑菌、杀菌方面也起到了重要的作用。在现阶段的生产过程中，热杀菌在果汁加工中仍然是最为普遍的杀菌方式，其处理方式一般为巴氏杀菌和高温瞬时灭菌。传统的杀菌方式常会导致果汁中营养成分被破坏、产品褐变等问题。

香兰素主要通过氧化产物香草酸来加速对自由基的清除，香兰素具有的抗氧化作用可显著延长含油食品的保质期并且对其酸败味具有掩盖作用。香兰素的同分异构体——邻香草醛（2-羟基-3-甲氧基苯甲醛），被证实具有清除过氧亚硝基阴离子的作用，但并不是很好的自由基清除剂。

香兰素的反应产物有助于稳定食品中其他成分：白藜芦醇为天然功能性成分，为提高其稳定性并充分发挥功能性作用，以香兰素与壳聚糖反应后形成的网状壳聚糖微球包覆白藜芦醇，有助于控制白藜芦醇的释放；香兰素与氨基的缩合产物具有与金属离子络合的良好能力，能够有效提高其包含的物质的稳定性。

。