

# 葡萄香精厂家

产品名称	葡萄香精厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	80.00/1kg
规格参数	保质期:2年 产品规格:25kg/件 标准:国标或企标
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

## 产品详情

葡萄香精厂家,葡萄香精生产厂家,葡萄香精,食品级葡萄香精厂家

产品名称:葡萄香精

作用;食品级香精香料

香气描述:逼真纯正的葡萄气息,天然醇厚,留香持久,使用效果好。

产品用途:乳品、饮料、冷饮、鱼饵小药等产品加香。

产品用量:按生产需要适量使用。

使用方法:按生产工艺要求均匀添加。

逼真甜润的葡萄气息,香气天然醇厚,留香持久,使用效果好。

天然香精。它是通过物理方法,从自然界的动植物(香料)中提取出来的完全天然物质。通常可获得天然香味物质的载体有水果、动物器官、叶子、茶及种子等。其提取方法有萃取、蒸馏、浓缩。用萃取法可得到香草提取物、可可提取物、草莓提取物等;用蒸馏法可得到薄荷油、茴香油、肉桂(桂花)油、桉树油等;用精馏法可得到橙油、柠檬油、柑橘油等;用浓缩法可得到苹果汁浓缩物、芒果浓缩物、橙汁浓缩物等。全世界有5000多种能提取食用香精的原料,常用的有1500多种。

等同天然香精。该类香精是经由化学方法处理天然原料而获得的或人工合成的与天然香精物质完全相同的化学物质。

人工合成香精。它是用人工合成等化学方法得到的尚未被证实自然界有此化学分子的物质。若在自然界中发现且主宰有与此相同的化学分子，则为等同天然香精。只要香精中有一个原料物质是人工合成的，即为人工合成香精。

微生物方法制备的香精。它是经由微生物发酵或酶促反应获得的香精。

反应型香精。此类香精是将蛋白质与还原糖加热发生美拉德反应而得到，常风于肉类、巧克力、咖啡、麦芽香中。