

东北酸菜粉末香精厂家

产品名称	东北酸菜粉末香精厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:东北酸菜粉末香精厂家 型号:食品级东北酸菜粉末香精 含量:99
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

东北酸菜粉末香精厂家 东北酸菜粉末香精生产厂家 东北酸菜粉末香精个

东北酸菜粉末香精香料(Perfume)是一种能被嗅感嗅出气味或味感品出香味的物质，是用以调制香精的原料。通常把能够散发出令人愉快舒适香气的物质统称香料。香料很少单独使用，一般都是调配成香精后，再用到各种加香制品中。

东北酸菜粉末香精(perfume compound)亦称调合香料，是由人工将天然香料或人造香料按照适当比例调配出来的多种香料的混合体。这个调配过程称为调香。香精具有一定香型，例如，玫瑰香精、茉莉香精、薄荷香精、檀香香精、菠萝香精、柠檬香精等。香精主要应用于食品、化妆品、烟草、酒类、洗涤用品、日用品和工业产品等领域中。

东北酸菜粉末香精一般用于固体汤料、固体饮料、香粉、爽身粉等粉类食品和化妆品中。

香精根据存在的形态分为液体香精和固体香精，液体香精又可分为水溶性香精、油溶性香精和乳化香精。固体香精也称粉末香精，还可分为担体吸收粉末香精，粉碎型粉末香精和微胶囊型粉末香精。

影响香精不稳定的因素有：

- (1) 氧化反应:香精中的醇、醛等含有不饱和键的分子与空气之间发生氧化反应而影响香精的稳定性；
- (2) 缩合反应:香精中的某些香料分子之间发生酯交换、酯化、酚醛缩合、醇醛缩合等反应而影响香精的稳定性；
- (3) 物化反应:香精中的某些醛、酮、含氮化合物等遇光照后发生物理化学反应而影响香精的稳定性；
- (4) 水解反应:香精中的某些成分之间因受酸碱度的影响而发生水解反应而影响香精的稳定性；

(5) 其它反应:香精中的某些成分与加香制品或包装容器材料之间的反应而影响香精的稳定性。