

酱油香精厂家

产品名称	酱油香精厂家
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:酱油香精厂家 型号:食品级酱油香精 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

酱油香精厂家 酱油香精生产厂家 酱油香精价格

一、简介

品名：酱油香精

适用于酱油、酱菜、泡菜、酱卤制品、罐头制品、鱼肉制品增香调味。

用法用量：直接投入配料中。0.1-0.5%

适用范围:酱油制品、酱板鸭、调味品、肉制品等

参考用量：0.3-0.4%

使用方法:摇匀后按量直接与配料混合均匀使用

二、性状

酱油香精是以鲜酱油为基本原料，添加其它辅料，利用原料风味的相乘作用通过调香、调色、调鲜，喷雾干燥而成的一种固体酱油。

三、用途

1、酱油香精具有强烈的延伸感和圆润感，是普通酱油粉呈味效果4倍。酱油香精能替代味精、肉精粉、呈味肉粉，部分替代I+G和酵母提取物。

2、酱油香精具有良好的复水性。

3、酱油香精使用方便，用量无限制，与其他产品搭配使用，具有肉风味和滋味倍增效果，滋味浓郁，鲜味

天然香料是一种香料的混合物，代表了该种动植物的香气，可以直接用于加香产品中，但由于受到品种、产地、生产季节等的影响，天然动植物香料产量比较少，不能满足市场的需求。天然动植物香料一般价格都较贵，如果直接用于加香产品中，成本高，市场难以接受；再之芳香植物在加工处理过程中部分芳香成分被破坏或损失，在香气上与原来的芳香植物相比有一定损伤。所以通常天然香料不直接用于加香产品。

人工合成的合成香料，品种多，产量大，成本低，弥补了天然香料的不足，增大了芳香物质的来源，但合成香料是单体香料，其香气比较单一，不能直接用于加香产品中。