

乙基麦芽酚厂家电话

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 乙基麦芽酚厂家电话 |
| 公司名称 | 江苏久佳生物科技有限公司 |
| 价格 | 200.00/kg |
| 规格参数 | 品牌:乙基麦芽酚厂家 型号:乙基麦芽酚生产厂家 产地:江苏乙基麦芽酚厂家 |
| 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

乙基麦芽酚厂家,乙基麦芽酚生产厂家,乙基麦芽酚,乙基麦芽酚添加量,乙基麦芽酚标准

乙基麦芽酚

分子式：C₇H₈O₃

分子量：140.14。

英文：Ethylmaltol

CAS：4940-11-8

学名称：3-羟基-2-乙基-4-吡喃酮

性状：

本品为白色晶状粉末，溶于稀释溶液后有水果样焦甜香味。1克本品可溶于约55毫升水、10毫升乙醇、17毫升丙二醇或5毫升氯仿。熔点约为90度。乙基麦芽酚是一种安全无毒、用途广、效果好、用量少的理想食品添加剂，食品、饮料、香精、果酒、日用化妆品等良好的香味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，对甜食起着增甜作用，且能延长食品储存期。乙基麦芽酚是一种有芬芳香气的白色晶状粉末。无论是晶状或粉末，溶于溶液后均保持其甜香味，且溶液较为稳定，乙基麦芽酚作为香甜鲜味的增效剂，用量少，但效果十分显著。一般的添加量在0.1至0.5‰左右，有时仅几个PPM就有效。

乙基麦芽酚目前分纯香型及焦香型两类：

一、纯香型：

其水果香味突出。添加进各种不同的水果、凉果制品、天然果汁，各种饮料、冷饮品、酒类、乳制品、面包糕点、酱油、中成药、化妆品及各种烟用香料，能明显提高果鲜味，抑制苦、酸、涩等味，获得*适宜的水果香甜鲜味，同时，获得的口感。尤其是用其配制各种烟用香精香料，添加香烟中，使烟味更加醇香芬芳，吸后减少口腔、咽喉的干燥涩苦味，口、喉觉得圆滑舒适。

二、焦香型：

有极浓醇的焦糖香味，对各种食品原有的香甜鲜味有极强的增效作用。适用于肉制品、烧腊品、罐头、调味品、糖果、饼干、面包、巧克力、可可制品、麦片、槟榔、凉果蜜饯制品及各种饲料等。尤其添加进各种肉类制品，能和肉中的起作用，明显提高肉香鲜味。因而，当今各类食品行业应用越来越广泛。

乙基麦芽酚作为香甜鲜味的增效剂，用量少，但效果十分显著。一般的添加量在0.1至0.5‰左右，有时仅几个PPM就有效。添加量：0.01%—0.05%（可根据用户产品口感自定添加使用量），软饮料1.5~6mg/kg；冰淇淋、冰制食品、果冻、番茄汤等汤类5~15mg/kg；巧克力涂层、糖果、胶姆糖和甜点心30~50mg/kg。