

白醋香精厂家白醋香精生产厂家

产品名称	白醋香精厂家白醋香精生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	70.00/kg
规格参数	品牌:白醋香精厂家 型号:白醋香精生产厂家 产地:河北白醋香精厂家
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

白醋香精厂家,白醋香精生产厂家,白醋香精,白醋香精添加量,白醋香精标准

一、简介

醋由于在自然环境中可以自行生成，古代人类在世界各地从很早起就开始食用醋。一般而言，东方以谷物酿造醋，西方以水果和葡萄酒酿醋。在中国，通常认为醋在西周时开始被酿造，但也有人认为醋起于商朝或更早。汉朝时醯被称为醋。在西方，古埃及时期就已出现了醋

二、性状

本品具天然醋香味，香气浓郁持久，被广大用户使用于香醋、老陈醋、白醋等醋类制品调味增香。

三、用途

以食用冰醋酸加水配制成白醋，再加调味料、香料、色料等物，使之成为具有近似酿造醋的风味的食醋。

用香精是参照天然食品的香味，采用天然和天然等同香料、合成香料经精心调配而成具有天然风味的各种香型的香精。包括水果类水质和油质、奶类、家禽类、肉类、蔬菜类、坚果类、蜜饯类、乳化类以及酒类等各种香精，适用于饮料、饼干、糕点、冷冻食品、糖果、调味料、乳制品、罐头、酒等食品中。食用香精的剂型有液体、粉末、微胶囊、浆状等。

以含糖质原料酿醋，可使用葡萄、苹果、梨、桃、柿、枣、番茄等酿制各种果汁醋，也可用蜂蜜及糖蜜为原料。它们都只需经乙醇发酵和醋酸发酵两个生化阶段。

以乙醇为原料，加醋酸菌只经醋酸发酵一个生化阶段。例如以低度白酒或食用酒精加水冲淡为原料，应

用速酿法制醋，只需1天~3天即得酒醋。

用作食品添加剂、饲料添加剂、肥料添加剂、化妆品、原料等。常用于各类食品、饮料、保健品、饲料、农业、工业、生化研究等。

