

麻椒精生产厂家

产品名称	麻椒精生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	350.00/kg
规格参数	品牌:麻椒精厂家 型号:麻椒精生产厂家 产地:江苏麻椒精厂家
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

麻椒精厂家,麻椒精生产厂家,麻椒精,麻椒精添加量,麻椒精标准

一、产品简介：

型号：食品级

有效物质含量：99%

主要营养成分：麻椒精

保质期：2年

麻椒是四川省、贵州省地区特产的一种麻椒。麻椒颜色浅，成熟后为深绿色，风干后偏棕黄色；麻椒颜色重，偏棕红色。麻椒的味道比麻椒重，特别麻。在川菜中麻椒占有很大的地位。

性状：深红色粘稠液体用途：增味剂 辣味食品，辣味调味品，方便面调味料，酱菜，榨菜等。

用途：广泛应用于需要麻味的食品，用于火锅、麻辣烫、酸辣粉、精武鸭头、卤肉、各种老汤的调味、臭豆腐、烧烤、沙县小吃、瘦肉丸、兰州拉面、鲁粤川湘等菜系的调味。具有增香、增鲜的特点。在食品工业中作调味用，还可以调配各种食用香精。

产品特点：

用于火锅、麻辣烫、酸辣粉、精武鸭头、卤肉、各种老汤的调味、臭豆腐、烧烤、沙县小吃、瘦肉丸、

兰州拉面、鲁粤川湘等菜系的调味。具有增香、增鲜的特点。

具有鲜味的核苷酸类有肌苷酸(IMP)、鸟苷酸(GMP)、胞苷酸(OMP)、尿苷酸(UMP)、黄苷酸(XMP)。5'-肌苷酸在水溶液中只要有0.012-0.025的量存在就有呈味作用。5'-肌苷酸钠及5'-鸟苷酸钠在可pH3以下长时间加热会分解而失去作用，但在pH46时非常稳定。这两种核苷酸对磷酸分解酶非常敏感，因为磷酸分解酶可将磷酸脱去而失去呈味作用。在市场上的5'-呈味核苷酸(I G)是5'-肌苷酸钠与5'-鸟苷酸钠各50的混合物，而且它们与谷氨酸钠混合使用时则相乘效果。

1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品、香精等。2、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。3、其它制品：可代替甘油作加香、防冻保湿剂。4、化妆品：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。5、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。6：焙烤制品、肉制品、果仁制品、调味料，风味和香味增强料。7：保健品、药用辅料、中间体、提取物。包装和贮存条件：1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。