

可可粉生产厂家

产品名称	可可粉生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	16.00/kg
规格参数	品牌:可可粉厂家 型号:可可粉生产厂家 产地:江苏可可粉厂家
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

可可粉厂家,可可粉生产厂家,可可粉,可可粉添加量,可可粉标准

1.简介

中文名称:可可粉

中文同义词:可可粉

英文名称:COCOA POWDER

英文同义词:COCOA POWDER

可可粉是可可豆直接加工处理所得的可可制品，从可可液块经压榨除去部分可可脂后即得可可饼，将可可饼粉碎后经筛Chemicalbook分所得的棕红色粉体即为可可粉。可可粉按其含脂量分为高、中、低脂可可粉；按加工方法不同分为天然粉和碱化粉。

2.性状

可可粉是从天然咖啡(可可)豆中提取、精制而成的棕褐色粉末，味甜，香味浓郁，含有蛋白质、多种氨基酸、高热量脂肪、铜、铁、锰、锌、磷、钾、维生素A、维D、维E、维B1、维B2、维B6及具有多种生物活性功能的生物碱。主要用于调色或增香。

3.用途

可可粉(cocoa powder) 是制造朱古力蛋糕必须的材料，是没有添加其他材料的纯可可粉，一般在超市

场卖的是已加有糖和奶粉的饮料冲剂，并不合用，做朱古力蛋糕时一般加30克可可粉于一个普通为两磅的蛋糕，由于可可粉是为酸性，大量使用时会使蛋糕带有酸味，因此可使用少量的苏打粉为中和剂来中和其酸性，同时也使朱古力蛋糕的颜色加深。

可可粉是可可豆直接加工处理所得的可可制品，从可可液块经压榨除去部分可可脂后即得可可饼，将可可饼粉碎后经筛分所得的棕红色粉体即为可可粉。

可可粉按其含脂量分为高、中、低脂可可粉；颜色从浅棕色至深红色。

按加工方法不同分为天然粉和碱化粉。

可可粉具有浓烈的可可香气，直接用于巧克力和饮料的生产。