

湖北乙基麦芽酚厂家 食品级焦香型 香味增效剂 食品香味改善

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 湖北乙基麦芽酚厂家 食品级焦香型 香味增效剂 食品香味改善 |
| 公司名称 | 武汉吉业升化工有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | 品牌:吉业升 含量:99% 包装:25kg/桶 |
| 公司地址 | 武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址） |
| 联系电话 | 13349972642 13349972642 |

产品详情

乙基麦芽酚生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产乙基麦芽酚的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布，欢迎新老客户来电垂询。

乙基麦芽酚生产厂家产品介绍详情：

乙基麦芽酚

中文名称:乙基麦芽酚

外文名称:Ethyl Maltol

熔 点:89-92

CAS号:4940-11-8

EINECS号:225-582-5

编 码:GBA 3005;INS 637;FEMA 3487

分子式:C7H8O3

性 状:白色晶体粉末

学 名:3-羟基-2-乙基-4-吡喃酮

分子量:140.14

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。

乙基麦芽酚分A1型(纯香型),A2型(淡焦香型),以及A3型(增强焦香型)三类

A1型(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、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。

A2型(淡焦香型)

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，能和肉中的氨基酸起作用，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

A3型(增强焦香型)

具有纯度高、品质高、洁白度高、香气独特等优势，特征风味更突出，焦香味醇厚浓郁，受热溶解后余韵悠长，留香持久。适用于突出肉质感的火腿、盐水火腿、肉肠等肉制品中。

作用与用途

乙基麦芽酚是一种无、用途广、效果好、用量极少的理想食品添加剂，是烟草、食品、饮料、肉制品、海鲜、香精、果酒、日用化妆品等良好的香甜味增效剂，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，且具有、防腐性能，能延长食品储存期。

包装：500克/袋，25公斤/桶