

# 湖北辣椒精厂家 香精香料 辣味调味品

产品名称	湖北辣椒精厂家 香精香料 辣味调味品
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% 产地:湖北武汉
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

辣椒精生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产辣椒精的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布，欢迎新老客户来电垂询。

辣椒精生产厂家产品介绍详情：

辣椒精简介：

辣椒精有两种：一种是油性红色辣椒精，一种是水性辣椒精。

辣椒精为粘稠状深棕色液体，味觉纯正，极其辛辣。

辣椒精为粘稠状橙红色液体，味觉纯正，性能稳定，辣度含量高可以很好的分散于油中。辣椒精广泛应用于各种含辣食品的调味或用作食品厂的原料。亦可用作餐馆、食堂、家庭的常备佐料，直接用于烹饪调味，可直接用于烹饪川、鄂、湘等菜系。尤其在卤菜和其它要求不能看到原料而能入味的食品。

使用范围及方法

辣味食品，辣味调味品，方便面调味料，酱菜，榨菜等。1kg4的辣椒精辣度相当于80--120 kg干辣椒。调

料厂在生产调料时可与其它液体调味料添加剂混和，然后逐步扩大比例，使其在调味料中分布均匀即可。

辣椒精，别名辣椒油树脂，是从辣椒中提取、浓缩而得的一种产品，具有强烈的辛辣味，被用来制作食品调料。辣椒精除了含有辣椒的辛辣成分之外，还含有辣椒醇、蛋白质、果胶、多糖、辣椒红色素等百余种复杂的化学物质。辣椒精并不是一种非法添加剂，而是一种天然食品成分的提取物。

辣椒油树脂(8023-77-6)的化学性质：暗红至橙红色澄明液体，用抽提者其颜色比抽提物要暗。略粘，有强烈辛辣味，并有灸热感，可及整个口腔乃至咽喉(胡椒之辣主要在舌端，姜之辣主要在舌的边缘和背部)。可部分溶于，溶于大多数非挥发性油。

辣味食品，辣味调味品，方便面调味料，酱菜，榨菜等。1kg4%的辣椒精辣度相当于80--120 kg干辣椒。调料厂在生产调料时可与其它液体调味料添加剂混和，然后逐步扩大比例，使其在调味料中分布均匀即可。

辣味食品，辣味调味品，方便面调味料，酱菜，榨菜等。辣椒油树脂亦可用作餐馆、食堂、家庭的常备佐料，直接用于烹饪调味，可直接用于烹饪川、鄂、湘等菜系

包装：20KG/箱