

食品香精香料

产品名称	食品香精香料
公司名称	芬香香精香料（广东）有限公司
价格	.00/件
规格参数	名称:食品香精 级别:食品级 注意事项:密封干燥阴凉处
公司地址	广东省东莞市樟木头镇西城路二巷1号
联系电话	13377777548

产品详情

食品香料按其来源和制造方法等的不同，通常分为天然香料、天然等同香料和人造香料三类。

（1）天然香料。它是用纯粹物理方法从天然芳香植物或动物原料中分离得到的物质。通常认为它们的安全性高。

（2）天然等同香料。它是用合成方法得到或由天然芳香原料经化学过程分离得到的物质。这些物质与供人类消费的天然产品（不管是否加工过）中存在的物质，在化学上是相同的。这类香料品种很多，占食品香料的大多数，对调配食品香精十分重要。

（3）人造香料。它是在供人类消费的天然产品（不管是否加工过）中尚未发现的香味物质。此类香料品种较少，它们均是用化学合成方法制成，且其化学结构迄今在自然界中尚未发现存在。基于此，这类香料的安全性引起人们极大关注。在我国，凡列入GB/T 14156—1993《食品用香料和编码》中的这类香料，均经过一定的毒理学评价，并被认为对人体无害（在一定的剂量条件下）。其中除了经过充分毒理学评价的个别品种外，目前均列为暂时许可使用。

食品香料是一类特殊的食品添加剂，其品种多、用量小，大多存在于天然食品中。由于其本身强烈的香味，在食品中的用量常受自我限制。目前世界上所使用的食品香料品种近2000种。我国已经批准使用的品种已约1300多种