

咸味香精香料

产品名称	咸味香精香料
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:咸味香精 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

咸味食品香味的来源主要有两种途径：一是在热加工过程中由食品基料中的香味前体物质通过热反应产生的；二是由咸味食品香精和/或香辛料提供的。食品中源于上述两种途径的香味物质，在化学结构上没有本质区别，都是由构成生命体系基本的五种元素C、H、O、S、N组成的，常见的是各种醇、醛、酮、缩醛、缩酮、羧酸、酯、内酯、有机硫化物和杂环化合物等。

人类对咸味食品香味的要求是多种多样的，也是日益增长的。咸味食品由于加工工艺、加工时间等的限制，在热加工过程中产生的香味物质从质和量两方面都难以满足人们的要求，通过添加咸味食品香精来补充或改善。咸味食品香精在咸味食品的功能是补充和改善食品的香味，这些食品包括各种肉类、海鲜类罐头食品、各种肉制品、仿肉制品、方便菜肴、汤料、调味料、调味品、鸡精、膨化食品等。和其他食品香精一样，为食品提供营养成分不是咸味食品香精的功能。