

食品添加剂 乙基麦芽酚

产品名称	食品添加剂 乙基麦芽酚
公司名称	山东华硕生物科技有限责任公司
价格	120.00/500g/桶
规格参数	
公司地址	山东省济宁市市中区置城国际A座720-722
联系电话	0537-3286019 15965736880

产品详情

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](#)、中成药、[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，获得最适宜的水果香甜鲜味，同时，获得极佳的口感。尤其是用其配制各种烟用香精香料，添加香烟中，使烟味更加醇香芬芳，吸后减少口腔、咽喉的干燥涩苦味，口、喉觉得圆滑舒适。

A2型（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。

在肉制品加工中添加乙基麦芽酚后，乙基麦芽酚将于肌红蛋白中的铁离子发生络合反应，从而防止肌红蛋白降解成无铁的卟啉-球蛋白络合物。由于球蛋白络合物在一般状态下易于进一步分解，其产物一半是带浅绿色的卟啉，从而影响肉制品的风味和品质。乙基麦芽酚的存在将防止肌红蛋白降解的发生，或者是在不添加亚硝酸盐状态下，就可以使罐装熟肉呈粉红色。乙基麦芽酚还具有去除原料的杂味，保持长久的清香风味的功效，比如肉制品加工中冷冻肉的肉质、肉感、风味都不如鲜肉，如果加工中添加乙

基麦芽酚，将缩短两者风味上的差异性。

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。在保持肉制品原有的特征香味的同时能最大程度地提高产品的香浓度，并有抑酸、抑苦、去腥、防腐等功效。适用于突出肉质感的档次火腿、盐水火腿、高档肉肠等肉制品中。