

# 除苦剂厂家除苦剂添加量

产品名称	除苦剂厂家除苦剂添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	200.00/千克
规格参数	品牌:除苦剂厂家 型号:食品级除苦剂 产地:生产除苦剂厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室(注册地址)
联系电话	13338976321 17626436065

## 产品详情

除苦剂厂家, 除苦剂生产厂家, 除苦剂, 除苦剂价格, 除苦剂报价

### 一、除苦剂简介:

【产品名称】:除苦剂(苦味遮蔽剂)

### 二、除苦剂性状:

配料:本科香料

### 三、除苦剂用途:

【适用范围】:本产品在各类食品中按生产需要适量使用

本品采用多种天然提取物,经科学方法提炼精制而成,具有微酸甜味,能使有效各种酒苦味,改良口感,回味延长,增强浓厚感。用量极少。安全高效,符合食用香精标准。

广泛应用:酒类、肉类,饼业、饮料制品等各种食品。

参考用量:0.2% { 1公斤原料配料加本品2克 用量范围内根据需要增减 }

参考用法:摇均匀后按量直接投入到酒基中,充分搅拌静置10天以上

现代食品工业为了追求利益化,需要添加相应的香精来强化或改善其产品的香味,诱导消费,扩大销售。香精作为一种可影响食品口感和风味的特殊高倍浓缩添加剂已经被广泛应用到食品生产的各个领域,它可以弥补食品本身的香味缺陷,赋予部分食品生动的原滋味,加强食品的香味,掩盖食物的不良气息,香精的这些优点使其日益成为人们研究的重点。随着现代分析技术的发展以及分析手段的不断改进,越来越多香气物质的结构被鉴定出来,尤其是含硫化合物等这样含量微小但对香型却不可缺少的成分被发现后,合成香精与天然香精的香气更加接近,从而使得合成香精产业得到了飞速的发展,食品香精已经成为现代食品工业不可缺少的重要组成部分。

水溶性香精按制法可分为柑橘型香精和酯型水溶性香精(水果香精)。柑橘型香精制备较为复杂,将柑橘类植物精油1020份和4060乙醇100份放入带有搅拌装置的锅中搅拌23 h,然后在60-80℃热浸,也可常温冷浸,浸提23 d后,分离出乙醇溶液于-5℃冷却数日,加助滤剂过滤除去低温下难溶于乙醇的萜类等,经圆熟后制得溶解度良好的去萜柑橘型香精。酯型水溶性香精制备相对简单,将果香型香精基与乙醇、蒸馏水混溶,冷却,过滤并着色即可制得。