

核桃香精厂家核桃香精添加量

产品名称	核桃香精厂家核桃香精添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	60.00/千克
规格参数	品牌:核桃香精厂家 型号:食品级核桃香精 产地:生产核桃香精厂家
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

核桃香精厂家, 核桃香精生产厂家, 核桃香精, 核桃香精价格, 核桃香精报价

一、核桃香精简介:

品名:核桃粉末香精

用途:烘焙、冷饮、糕点等食品加工

使用范围:适用于各种食品中。

使用方法:直接添加到产品中使用。

配料:食用香料、食用香精载体

二、核桃香精性状:

胡桃仁 含粗蛋白22.18%,其中可溶性蛋白的组成以谷氨酸为主,其次为精氨酸和核桃仁天冬氨酸。粗脂类64.23%,其中中性脂类占93.05%;中性脂类中三酰甘油82.05%,甾醇脂3.86%,游离脂肪酸

4.80%。总脂和中性脂类中脂肪酸组成主要为亚油酸64.48%-69.95%和油酸13.89%-15.36%;

三、核桃香精用途:

核桃营养价值丰富,有“万岁子”“长寿果”“养生之宝”的美誉。核桃中86%的脂肪是不饱和脂肪酸,核桃富含铜、镁、钾、维生素B6、叶酸和维生素B1,也含有纤维、磷、烟酸、铁、维生素B2和泛酸。每50克核桃中,水分占3.6%,另含蛋白质7.2克、脂肪31克和碳水化合物9.2克。

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。

食用香精是可影响食品口感和风味的浓缩添加剂,可弥补因食品经加工制造过程而会损失的风味。由于香精的使用方法不同,可赋予产品特有的风味,创造新产品。产品实现标准化,可使产品不易被模仿。香精的用量一般很少,但它却决定着食品的风味,因此,食用香精是食品工业必不可少

烘焙系列香精适用于各种饼干、糕点、馅料等烘焙类食品;

糖果系列香精适用于各种硬糖、软糖、口香糖、巧克力、果冻等糖果类产品;

饮料系列香精适用于各种碳酸饮料、果蔬饮料、茶饮料、功能性饮料等饮料类产品;

乳制品系列香精适用于各种冰淇淋、雪糕、冰棒、功能性乳制品等乳品及冰品产品;