

红薯香精厂家红薯香精添加量

产品名称	红薯香精厂家红薯香精添加量
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:红薯香精厂家 型号:食品级红薯香精 产地:生产红薯香精厂家
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

红薯香精厂家, 红薯香精生产厂家, 红薯香精, 红薯香精价格, 红薯香精报价

一、红薯香精简介:

红薯(学名:Ipomoea batatas),又名番薯、甘薯、山芋、地瓜、红苕、线苕、白薯、金薯、甜薯、朱薯和枕薯等。旋花科一年生植物。块根为淀粉原料,可食用、酿酒或作饲料

二、红薯香精性状:

人们把红薯放在烧火后未燃尽的燃灰里,用带火星的碳灰捂盖住红薯,待合适时间就能把它烤软烤熟,把皮剥掉,就可以食用了,届时香甜可口,是一道名副其实的美味。有多种设备、方式烤红薯,皮也很干净,烤红薯皮亦可使用炭丝

三、红薯香精用途:

适用范围 本品采用天然材料精制而成,香气自然、留香持久。适用于各种食品、饮料、冷饮、糖果、糕点、烘焙食品、调味料、饼干、汤料、肉制品、餐饮、熟食、干果、炒货等食品加工行业。

水溶性香精一般适用于碳酸饮料、果汁、棒冰、果冻、冷饮等中。参考用量为0.05%~0.12%。

油溶性香精主要用于饼干、糖果、面包蛋糕及其他烘烤食品。参考用量为0.1%~0.2%。

水油两用香精有较好的耐热性和较高的香气强度,适用于冰淇淋、面包、饼干、糖果及中饮料等。参考用量为0.06%~0.2%。

乳化香精即可赋香又可赋色,一般多用于非透明的碳酸饮料、果汁及冰淇淋及糖果中。参考用量为0.05%~0.12%。

粉末香精特别适用于固体即冲饮料,麦片,汤料,休闲食品以及糖果饼干的加香。参考用量为0.08%~2%。

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。