

花生香精厂家花生香精添加量

产品名称	花生香精厂家花生香精添加量
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:花生香精厂家 型号:食品级花生香精 产地:生产花生香精厂家
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

花生香精厂家,花生香精生产厂家,花生香精,花生香精价格,花生香精报价

产品名称:花生香精

香气描述:逼真甜润的花生气息,香气天然醇厚,留香持久,使用效果好.用途:烘焙、冷饮、豆浆等食品加工

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

,添加后搅拌均匀注意事项:为避免使用中浓淡不一

参考用量:0.1-0.5(具体根据产品需量增减)天然香料是一种香料的混合物,代表了该种动植物的香气,可以直接用于加香产品中,但由于受到品种、产地、生产季节等的影响,天然动植物香料产量比较少,不能满足市场的需求。天然动植物香料一般价格都较贵,如果直接用于加香产品中,成本高,市场难以接受,再之芳香植物在加工处理过程中部分芳香成分被破坏或损失,在香气上与原来的芳香植物相比有一定损伤。所以通常天然香料不直接用于加香产品。

人工合成的合成香料,品种多,产量大,成本低,弥补了天然香料的不足,增大了芳香物质的来源,但合成香料是单体香料,其香气比较单一,不能直接用于加香产品中。

为了要能具有某种天然动植物的香气或香型，必须要经过调香过程，才能使之达到或接近某种天然动植物的香气或香型，用于加香的产品中。调香就是将数种乃至数十种香料，按照一定的比例调和成具有某种香气或香型和一定用途的调和香料的过程，这种调和香料称为香精。

油质香精适用于硬糖、饼干及其它烘焙食品等，一般用量为0.2左右。但用丙二醇作溶剂的油质香精也可用于汽水、饮料等股用量为0.05-0.1。2.水质香精适用于汽水、饮料、雪糕、其它冷饮品、酒等，一般用量为0.07-0.15.