

榴莲香精厂家榴莲香精添加量

产品名称	榴莲香精厂家榴莲香精添加量
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:榴莲香精厂家 型号:食品级榴莲香精 产地:生产榴莲香精厂家
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 13338976321

产品详情

榴莲香精厂家, 榴莲香精生产厂家, 榴莲香精, 榴莲香精价格, 榴莲香精报价

增加食品的榴莲香、作为食品的赋香剂,修饰剂,定香剂,改良剂。可用于饼干、糖果、麦片、糕点、面包、饼干,冷饮,果冻,奶昔,炒货等。

【用量】:0.2% -0.5%

香精是由人工合成的模仿水果和天然香料气味的浓缩芳香油。它是一种人造香料。多用于制造食品,化妆品和卷烟等。食用香精是参照天然食品的香味,采用天然和天然等同香料、合成香料经精心调配而成具有天然风味的各种香型的香精。包括水果类水质和油质、奶类、家禽类、肉类、蔬菜类、坚果类、蜜饯类、乳化类以及酒类等各种香精,适用于饮料、饼干、糕点、冷冻食品、糖果、调味料、乳制品、罐头、酒等食品中。食用香精的剂型有液体、粉末、微胶囊、浆状等。应用范围: 1.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,一般用量为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%。3.乳化香精适用于汽水、饮料等,一般用量为0.1%左右;混浊剂用量为0.08-0.12%。4.浆状香精适用于汽水、饮料配制底料用,也可直接用于汽水、饮料,一般用量为0.2-0.23%(全色),0.05%(非全色,另补焦糖色0.15-0.18%)。5.椰子粉末适用于饼干,其它肉类、蔬菜类、家禽等粉末适用于饼干、膨化食品、方便食品和汤料,一般用量为0.3-1%。6.酒用香精用量一般为0.04-0.1%,

茶叶用香精,用量为1%左右。饲料用粉末香精用量一般为0.5%,饲料香精(用于添加剂)(5%-10%)。 7.香精也经常应用于化妆品中。香精是香水的一种。