

茅台酒香精厂家茅台酒香精添加量

产品名称	茅台酒香精厂家茅台酒香精添加量
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:茅台酒香精厂家 型号:食品级茅台酒香精 产地:生产茅台酒香精厂家
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

茅台酒香精厂家，茅台酒香精生产厂家，茅台酒香精，茅台酒香精价格，茅台酒香精报价

茅台酒香精在食品添加剂中的用途和用法：1.

食品调味：茅台酒香精可以用于各种食品的调味，如饼干、糕点、糖果、巧克力、饮料等。2.

调味酱料：茅台酒香精可以用于各种调味酱料的生产，如酱油、醋、辣椒酱、番茄酱等。3.

烘焙食品：茅台酒香精可以用于烘焙食品的生产，如面包、蛋糕、饼干等。4.

肉制品：茅台酒香精可以用于各种肉制品的生产，如火腿、腊肠、肉松、肉干等。茅台酒香精在食品添加剂中的用量：一般来说，茅台酒香精的使用量为每千克食品中0.1~0.5克，具体用量视食品种类和品质而定。

茅台酒香精在工业和农业中的用途和用法：1.

工业：茅台酒香精可以用于工业生产中，如洗涤剂、香皂、化妆品等。2. 农业：茅台酒香精可以用于农业生产中，如农药、杀虫剂等。茅台酒香精在工业和农业中的用量：具体用量视用途而定，需要根据生产工艺和产品质量要求来确定。

茅台酒香精在饲料行业中的用途和用法：茅台酒香精可以用于饲料中，增加饲料的香味和口感，提高饲料的营养价值，促进动物的食欲和生长发育。茅台酒香精在饲料中的用量：一般来说，茅台酒香精的使用量为每吨饲料中5~10克，具体用量视饲料种类和品质而定。