

烘焙食品香料

产品名称	烘焙食品香料
公司名称	武汉远城香精香料制造厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路496号
联系电话	027-88085292 18062666895

产品详情

烘焙食品香料 (YC-10-3)

产品描述:提高食品性能而使用,也为扩散、增加食品的味道而使用。可用于饮料、冰淇淋、酸奶、烘焙、酒类等。性状:白色或淡黄色粉末 YC-10-3香料是湖北远成药业推出的一种新型烘焙食品香料。该新型烘焙食品香料性能优越,稳定性高、高效无毒。是联合国粮农组织和世界卫生组织批准使用的一种安全食品香料。烘焙食品中添加后能使产品香味四逸,令人回味无穷。

新型烘焙香料具有以下特点: 1、主剂以肉桂酸钾为主,添加复合乳化剂、酶制剂、营养豆粉、胶体等多种活性成分,经过精心复配而成。都是对人体无毒无害组分,在食品加工中使用安全的。2、本产品除具有添香作用外,还具有防止抗菌保鲜、淀粉老化、油脂氧化等显著功效。可以使生产者减少或者不再添加其他面包、蛋糕改良剂,大大节约生产成本。3、它赋予烘焙食品以诱人的香气,掩盖原料中不良气味,矫正和补充烘焙食品中的香气不足。例如在蛋糕中使用可以掩盖蛋腥味,给制品带来愉快的气味,增加食欲。4、

香料热稳定性好、留香性好。使生产出来的烘焙食品色泽更光鲜,滋味感细腻且保存期较长。

使用方法: 直接将本产品加入食品原料(如面粉)中,充分混合后,再进行食品加工。YC9-4烘焙食品保鲜改良剂添加量为0.5-1%, YC9-4烘焙食品防腐剂添加量0.1-0.2%,以干面粉质量计。

具体可以根据生产工艺和产品特性要求的不同,在不同时段加入。烘焙类食品大概有如下方式: 1)在调质面团时的预混合阶段加香:出于操作方便和传统习惯双重因素考虑,几乎所有的烘焙食品都会考虑在此阶段添加香精类风味物质直接与面粉及其他辅料混和。直接将本产品加入食品原料(如面粉)中,充分混合后,再进行食品加工,添加量为0.5-1%(按面粉重量计)。2)在发酵后烘烤前阶段加香:面团分割成型、醒发完成后,在进入烘烤阶段前,可通过表面撒粉、刷液、喷淋、涂抹等处理,然后再进入烘烤阶段。3)在烘烤出炉后阶段加香:即在产品烘烤出炉后经过喷油工序进行风味强化,以液体油脂为载体,将该香料溶于其中再喷洒于饼干的表面。4)在夹心、涂饰工艺段加香:这种方法适用于夹心饼干、各种卷式夹心蛋糕、注心蛋糕及涂饰蛋类芯饼、派类等,需要在饼干单片之间或蛋糕卷层之间夹入馅料,有些还进一步进行表面涂衣。将易分散的香料与糖、油脂、乳制品、果酱、饴糖等均匀混合在一起,然后经夹心机或人手加工,将夹心馅料固定在饼干单片之间。

注意事项 1、用量一定要经过精确计量,以保证其高效性

2、在食品原料中直接添加,混合均匀后再进行食品加工 3、如有结团结块的时候,应将团块捏散后使用

4、本产品应避光,防潮保存。保质期两年,过期产品切勿使用。

本公司主营产品：肉桂醛、肉桂醇、肉桂腈、肉桂酸、肉桂酸甲酯、戊基肉桂醛、桂酸乙酯、乙酸肉桂脂、泡椒凤爪保鲜剂等精细化工、香精香料、食品添加剂、医药原料及中间体产品。生产酱腌菜保鲜剂，红油榨菜保鲜剂，酱腌菜护色保鲜剂，东北酸泡菜保鲜剂，果蔬喷涂保鲜剂，果蔬涂膜保鲜剂，方便面酱包保鲜剂，防腐保鲜剂，碳酸饮料保鲜剂，果汁饮料保鲜剂，茶饮料保鲜剂，冷鲜肉香料保鲜调味剂，火腿肠香料保鲜调味剂，火锅底料香料保鲜调味剂，米粉保鲜剂，泡椒凤爪香料保鲜调味剂，熟食卤味香料保鲜调味剂，年糕防腐保鲜剂，鲜豆浆防腐保鲜剂，绿豆汤保鲜剂，烘培食品香料，火腿肠香料保鲜调味剂，火锅香料，熟食卤味香料，泡椒凤爪香料，酱腌菜香料等食品添加剂。