

# 香兰素厂家 食品级饲料级香兰素

产品名称	香兰素厂家 食品级饲料级香兰素
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	160.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

食品级香兰素厂家 香兰素用途 香兰素用途 香兰素报价

香兰素简介：

香兰素厂家香兰素生产厂家香兰素价格香兰素报价香兰素食品级香兰素添加量

### 【产品简介】

香兰素(Vanillin),又名香草醛,为一种广泛使用的可食用香料,可在香荚兰的种子中找到,也可以人工合成,有浓烈奶香气息。广泛运用在各种需要增加奶香气息的调香食品中,如蛋糕、冷饮、巧克力、糖果;还可用于香皂、牙膏、香水、橡胶、塑料、等等。

### 【产品用途】

主要用途

常用于各类食品、饮料品、饲料、肥料、农业、工业、生化研究等。

食用香料:香兰素是食用调香剂,具有香荚兰豆香气及浓欲的奶香,是食品添加剂行业中不可缺少的重要原料,广泛运用在各种需要增加奶香气息的调香食品中,如蛋糕、冷饮、巧克力、糖果、饼干、方便面、面包以及烟草、调香酒类、牙膏、肥皂、香水化妆品、冰淇淋、饮料以及日用化妆品中起增香和定香作用。还可用于香皂、牙膏、香水、橡胶、塑料、品。2.国内香兰素主要用于食品添加剂,近几年在领域的应用不断拓宽,已成为香兰素应用潜

力的领域。目前国内香兰素消费:食品工业占55%,占30%,饲料调味剂占10%,化妆品等占5%。国外香兰素的应用领域很广,大量用于生产,也用于植物生长促进剂、杀菌剂、润滑油消泡剂、电镀光亮剂、印制线路板生产导电剂等。

## 【作用与用途】

1、用作食用香精、日化香精、中间体。

2、是获取粉香、豆香的好香料。常作粉底香用。可广用于几乎所有香型,如紫罗兰、草兰、葵花、东方香型中。等合用兼作是定香、修饰剂与和合剂,也可用于掩盖不良气息。在食用、烟用香精中应用也较广,而且用量也较大。在香荚兰豆型、奶油、巧克力、太妃香型中都是必用香料。

3、香兰素是中国规定允许使用的食用香料,可作定香剂,是配制香草型香精的主要原料。也可直接用于饼干、糕点、糖果、饮料等食品的加香。用量按正常生产需要,一般在巧克力中970mg/kg;口香糖中270mg/kg;糕点、饼干中220mg/kg;糖果中200mg/kg;调味品中150mg/kg;冷饮中95mg/kg。

5、重要的合成香料,广泛用于日用化用品,作食用、烟用和香精。在食品工业中用量大,用于配制香草、巧克力、奶油等型香精,用量可达25-30%,直接于饼干、糕点,用量0.1-0.4%,冷饮0.01-0.3%,糖果0.2-0.8%,尤其是含乳制品。用于分析化学,检验蛋白质单宁酸

## 食品中的应用

1、用于配制食品香精

在香料配方中,香兰素广泛运用在各种需要增加奶香气息的调香食品中,用于配制香草、巧克力、奶油、饼干、糕点、饮料和糖果等香型的香精。

2、直接应用于食品中

可以直接应用于食品中,香兰素主要用于糖果巧克力,冰淇淋及饼干,糕点等食品加工业中,增加香草,牛奶的风味。

3、用于香草糖

该产品通过干混的工艺,研磨蔗糖和香兰素混合物,然后将混合物置于气密状态容器。这种制备方法用于产量小的加工或家庭用需求,直接添加在各类饮料及食品中。也可作为一种分散剂,应用面粉,玉米淀粉等中。

4、应用于香水和化妆品中

香兰素作为粉末状香原料,在水果调香中,能够增强各种水果成分(例如梨和桃子)。还可以合成一些花香调,例如天芥菜和兰花,其中含有强烈的香草味。应用在玫瑰,橙花和黄水仙等

花香中,可带来温暖和优雅的气息。

#### 5、用于生产中间体

香兰素还能大量用于生产中间体,也用于植物生长促进剂、杀菌剂、润滑油消泡剂、电镀光亮剂、印制线路板生产导电剂等。

#### 6、一种天然的抑菌剂

香兰素还是一种天然的抑菌剂,有控制酶促褐变和软化的作用。在食品领域常结合其他抑菌方法共同作用。香兰素对大肠杆菌

#### 7、抗氧化作用

香兰素对含油食品具有抗氧化作用,可延长含油食品的保质期。

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。