

# 四川食品添加剂成分鉴定及配方化验

产品名称	四川食品添加剂成分鉴定及配方化验
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	成分剖析:中科溯源 仪器：红外等:配方优化 地址：成都:包装：密封
公司地址	成都市双流区华阳镇华新下街462号天府新区退役军人创新创业交互中心（二楼）
联系电话	13540018360

## 产品详情

食品添加剂成分鉴定，食品添加剂配方还原，食品添加剂成分定性定量等找谁？

——找成都中科溯源配方分析技术，从事各类物质分析测试、未知物(成分)分析、配方剖析、工业诊断与技术开发服务，经验丰富，分析快速可靠！

{食品添加剂概述}

定义：食品添加剂，是指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或天然物质。由于食品工业的快速发展，食品添加剂已经成为现代食品工业的重要组成部分，并且已经成为食品工业技术进步和科技创新的重要推动力。

特点：食品添加剂具有一定的化学活性，能够在食品中发挥特定的功能，如防腐、增稠、增色、增香、增甜等。

用途：食品添加剂广泛应用于各种食品中，如肉制品、饮料、糖果、饼干、方便面等。

{几种食品添加剂介绍}

常用食品添加剂中国商品分类中的食品添加剂种类共有35类，包括增味剂、消泡剂、膨松剂、着色剂、

防腐剂等，含添加剂的食品达万种以上。

防腐剂——它可改变食品的外观，使其增强食欲。

增稠剂和稳定剂——可以改善或稳定冷饮食品的物理性状，使食品外观润滑细腻。

膨松剂——部分糖果和巧克力中添加膨松剂，可促使糖体产生二氧化碳，从而起到膨松的作用。

甜味剂——常用的人工合成的甜味剂有糖精钠、甜蜜素等。目的是增加甜味感。

酸味剂——部分饮料、糖果等常采用酸味剂来调节和改善香味效果。

香料——生产过程中广泛使用各种香料，使其具有各种独特的风味。