

# 芝麻油香精厂家 食品级芝麻油香精

产品名称	芝麻油香精厂家 食品级芝麻油香精
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	50.00/千克
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

食品级芝麻油香精厂家 芝麻油香精生产厂家 芝麻油香精用途 芝麻油香精价格 芝麻油香精生产厂家 芝麻油香精含量 芝麻油香精报价 芝麻油香精作用 芝麻油香精

芝麻油香精简介：

芝麻油香精厂家 食品级芝麻油香精

作为食品加工业中必不可少的调味品，香精是应用\*广泛、质量\*关键的一种食品添加剂。其中，芝麻油香精作为一种常用的香料，广泛应用在各种食品中，如饼干、糕点、肉制品、饮料等，其营养价值和健康功效备受人们的青睐。为了满足市场对芝麻油香精的需求，江苏东聚生物科技有限公司推出了食品级芝麻油香精产品，致力于为广大客户提供高品质、安全可靠的产品服务。

产品介绍

东聚生物科技有限公司是一家专注于食品香精的研发、生产和销售的企业。我们的芝麻油香精采用高品质芝麻油为原料制成，经过科学配伍及精细化加工而成，具有芝麻油独有的浓郁香味，以及独特的营养成分，如丰富的不饱和脂肪酸、多种微量元素等，有益于人体健康。

我们的芝麻油香精产品具有以下优点

1. 选用高品质芝麻油为原料，经过精细加工而成，质量保证。
2. 严格按照国家有关规定，采用食品级香精原料及添加剂，保证产品安全与卫生。
3. 具有独特的芳香味道和浓郁的口感，增强食品的美味度和口感质量。

4. 价格实惠，售后服务优质，为您的食品生产提供全方位的技术支持和服务保障。

产品参数

品牌 东聚

型号 食品级

产地 江苏

价格 50元/千克

产品规格 20kg/桶

常用应用 饼干、糕点、肉制品、饮料等。

专业知识

1. 香精的制作方法一般有两种，一种是机械法，另一种是化学合成法。机械法适用于从天然植物中提取香气成分，化学合成法则是通过人工合成香料分子，实现香料的生产。

2. 香精分为合成香精和天然香精两类，合成香精是指在化学实验室中通过人工合成香料分子，然后加以配伍而成；天然香精则是从天然植物中提取香气成分，再进行加工而成。

3. 香精的使用要在法定标准下，有着明确的规定。根据《食品添加剂使用标准》，香精使用时需要注明使用种类和数量，不能超过规定的使用量。

问答

Q 食品级香精与工业级香精有何区别

A 食品级香精是用于食品中的香料，安全性、环保性、纯度要达到食品卫生级别；而工业级香精被广泛应用于化妆品、洗涤用品、烟草等。两者在选用原料、生产工序以及添加剂和卫生标准等方面有所不同。

Q 什么是合成香精

A 合成香精是指在化学实验室中通过人工合成香料分子，然后加以配伍形成的香料。合成香精具有稳定性好、种类多、成本低等特点，可广泛应用于食品、香水、化妆品、洗涤用品等领域。

Q 如何存储芝麻油香精

A 芝麻油香精需存放在干燥、阴凉、通风的地方，不能与其他有味道的物品混放，避免阳光曝晒和高温环境。开封后应尽快使用，以避免品质变质。