

# 糯米香精厂家 食品级饲料级糯米香精

产品名称	糯米香精厂家 食品级饲料级糯米香精
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

食品级糯米香精厂家 糯米香精生产厂家 糯米香精用途 糯米香精价格

糯米香精简介：

糯米香精厂家 食品级饲料级糯米香精

糯米香精是一种常见的食品香料，可以使食品变得更加香甜可口。在江苏省，有一家专业生产糯米香精的企业 江苏东聚生物科技有限公司。该公司推出了食品级和饲料级两种型号的糯米香精产品，品牌为东聚。下面我们来详细介绍一下这两种糯米香精产品的相关信息。

产品介绍

型号 食品级、饲料级

产地 江苏

品牌 东聚

价格 50元/千克

糯米香精是一种天然香料，具有较强的香气和甜味。江苏东聚生物科技有限公司生产的食品级和饲料级糯米香精都是采用优质糯米为原料，经过高温、高压等多道工序生产而成，具有食品安全合格证书，没有任何添加剂和污染物。其中食品级糯米香精可广泛应用于糕点、饼干、豆制品等食品中，能够提升食品的香味和口感；饲料级糯米香精则适用于畜牧、禽类等动物饲料中，能够增加动物的食欲和营养吸收。

。

江苏东聚生物科技有限公司作为糯米香精领域的专业厂家，本着“质量为本，服务至上”的经营理念，始终把产品质量放在第一位。公司拥有一支专业的技术和管理团队，采用先进的技术和设备，不断开发新的产品，以满足客户的需求。同时，公司还制定了严格的质量控制体系，对每批产品都进行检测，确保产品的质量稳定可靠。

## 专业知识

1、糯米香精的加工流程 糯米香精的加工一般分为原料处理、浸泡、清洗、蒸煮、压榨、分离、脱水、烘干等多道工序，其中\*关键的步骤是蒸煮和分离。

2、糯米香精的储存方法 糯米香精应保存在阴凉、干燥的环境中，避免暴晒和潮湿。储存期一般为一年左右，过期后不能再使用。

3、糯米香精的作用 糯米香精可以改善食品的味道和口感，让食品更加香甜可口，增加人们对食品的兴趣和欲望。此外，糯米香精还具有一定的保鲜和防腐作用，可以延长食品的保质期。

## 问答

1、糯米香精和其他香精的区别是什么

答 糯米香精是一种天然香料，是从糯米中提取的，具有天然的香气和甜味。而其他香精则一般是人工合成的化学物质，虽然香味更加浓郁，但其安全性和营养价值有一定的疑虑。

2、糯米香精如何使用

答 糯米香精可以直接用于食品的加工中，添加量一般为食品原材料重量的0.1%~0.5%。在制作过程中应注意控制添加量，避免过量使用，影响食品的口感和质量。

3、为什么畜禽饲料中要使用糯米香精

答 糯米香精可以刺激动物的食欲，增加其对饲料的摄取量。同时，糯米香精还富含多种营养物质，可以提高动物的免疫力和生长速度，促进肉质的改良，提高畜禽的经济效益。