

槐花香精厂家 食品级饲料级工业级槐花香精

产品名称	槐花香精厂家 食品级饲料级工业级槐花香精
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

食品级槐花香精厂家 槐花香精生产厂家 槐花香精用途 槐花香精价格

槐花香精简介：

槐花香精厂家 食品级饲料级工业级槐花香精

槐花香精是一种食品和饮料中常用的调味品。它可以在牛奶、冰淇淋、蛋糕、巧克力、糖果等食品中添加槐花香味，给人们带来醇香的口感。同时，槐花香精也是家禽、家畜、水产养殖中常用的饲料添加剂，能够提高饲料的口感和稳定性，增强动物的食欲和生长速度。除此之外，槐花香精还可以应用于化妆品、洗发水、香皂等个人护理产品中，赋予其醇香的气味。本文将介绍江苏东聚生物科技有限公司提供的食品级、饲料级、工业级槐花香精产品。

江苏东聚生物科技有限公司作为一家专业从事植物提取物的生产和销售的公司，我们生产的槐花香精广泛应用于食品工业、饲料加工和个人护理品行业。我们的槐花香精不仅具有良好的添加效果，而且通过ISO9001 2015国际质量管理体系认证，保证产品的品质。

产品规格

型号 食品级

产地 江苏

规格 1kg/袋

保质期 24个月

价格 50元/千克

产品特点

1. 安全健康 我们的槐花香精采用自然植物提取而成，没有人工合成的化学成分，绝不添加有害物质，对人体安全无害。
2. 高品质保证 我们生产的槐花香精严格按照ISO质量管理体系生产，保证产品的质量。
3. 良好的添加效果 我们的槐花香精具有浓郁的香味，能够增强食物的味道和口感，让人们的食欲大增。

应用场景

1. 食品工业

槐花香精可以被广泛应用于牛奶、冰淇淋、蛋糕、巧克力、糖果等食品中，增强其香味和口感。

2. 饲料加工 槐花香精可以被广泛应用于家禽、家畜、水产养殖等行业，提高饲料的口感和稳定性，增强动物的食欲和生长速度。

3. 个人护理品行业

槐花香精可以被应用于化妆品、洗发水、香皂等产品中，增强其气味，增加消费者的购买欲望。

专业知识

1. 槐花香精的提取

槐花香精是由肉桂醛、丁香酮、羟基苯甲酸甲酯、苯甲酸甲酯等多种化合物组成的复合香精。槐花香精的提取一般采用超临界流体萃取技术，即利用超临界流体（如二氧化碳）的高温、高压、高溶解度，将槐花中的有效成分快速萃取出来。这种提取方法不仅效率高，萃取物中的化学成分也比较纯净，可以保证槐花香精的质量。

2. 槐花香精的添加量

槐花香精的添加量一般根据所需的浓度和使用场景来确定。在食品工业中，一般每千克食品中添加0.05-0.2克的槐花香精即可；在饲料加工中，一般按照饲料总重的0.1%-0.3%进行添加；在个人护理品行业中，一般也根据使用场景和需要的浓度来确定。

3. 槐花香精的存储方式

槐花香精应该存放在干燥、阴凉、通风的地方，远离阳光直射和高温。同时，槐花香精应该与其他物品隔离存放，防止异味的干扰。在存储中，还应该避免槐花香精与湿气、氧气接触，避免氧化、变质。

问答

1. 槐花香精有哪些功效

答 槐花香精主要是一种调味品，可以增强食品的香味和口感。同时，槐花香精还具有提高动物食欲和生长速度的作用，因此在家禽、家畜、水产养殖中也有广泛的应用。

2. 槐花香精的添加量是怎么确定的

答

槐花香精的添加量一般根据所需的浓度和使用场景来确定。在食品工业中，一般每千克食品中添加0.05-0.2克的槐花香精即可；在饲料加工中，一般按照饲料总重的0.1%-0.3%进行添加；在个人护理品行业中，一般也根据使用场景和需要的浓度来确定。

3. 槐花香精的提取方法有哪些

答 槐花香精的提取方法主要有超临界流体萃取技术、水蒸气蒸馏法、溶剂萃取法等。其中，超临界流体萃取技术是一种效率高且对环境污染较小的提取方法，现在被广泛应用于植物提取物的生产中。