

# 牛奶香精厂家 奶油香精 奶酪香精生产厂家

产品名称	牛奶香精厂家 奶油香精 奶酪香精生产厂家
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

食品级牛奶香精厂家 奶油香精 奶酪香精生产厂家 牛奶香精厂家 奶油香精 奶酪香精生产厂家

简介：

物化性质:淡黄色油状透明液体。溶于油脂,不溶于水。呈鲜牛奶香味。

上游产品:

下游产品:

用途:用作香精

牛乳及其制品是膳食中蛋白质、钙、磷、维生素A、维生素D和维生素B2的重要来源之一。

鲜乳主要是由水、脂肪、蛋白质、乳糖、矿物质、维生素等组成的一种复杂乳胶体,其中水分含量占86%~90%,因此其营养素含量与其他食物比较相对较低。牛乳的比重平均为1.032,比重大小与乳中固体物质含量有关。乳的各种成分除脂肪含量变动相对较大外,其他成分基本稳定,故比重可作为评定鲜乳质量的简易指标。

香气描述: -1型:浓郁的香甜牛奶香气,乳脂香,香气柔和; -2:浓郁的香甜牛奶香气,乳脂香突出;牛奶香精 -1:浓郁的香甜牛奶香气,甜香; -2:浓郁的香甜牛奶香气,甜香突适用范围:含乳饮料、奶糖、冰激凌、蛋糕等建议用量:含乳饮料(0.02%~0.08%)、奶糖(1%~1.5%),其他(0.02~1%)

食用香精是可影响食品口感和风味的浓缩添加剂,可弥补因食品经加工制造过程而会损失的风味。由于香精的使用方法不同,可赋予产品特有的风味,创造新产品。产品实现标准化,可使产品不易被模仿。香精的用量一般很少,但它却决定着食品的风味,因此,食用香精是食品工业必不可少