

荔枝香精厂家 食品级饲料级工业级荔枝香精

产品名称	荔枝香精厂家 食品级饲料级工业级荔枝香精
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

食品级荔枝香精厂家 荔枝香精生产厂家 荔枝香精用途 荔枝香精价格

荔枝香精简介：

荔枝香精厂家,荔枝香精生产厂家,荔枝香精,荔枝香精报价,荔枝香精价格,荔枝香精添加量

中文别名:

英文名称:

分子式/结构式:

分子量(Mr):

物化性质:淡黄色易挥发透明液体。溶于水(约0.2%),不溶于油脂。呈荔枝香味。

上游产品:

下游产品:

用途:用作香精

一、简介

品名:荔枝粉末香精

用途:烘焙、冷饮、点心等食品加工

使用范围:适用于各种食品中,糖果,馅料,饼干,固体饮料,烘焙制品,饮料 冰淇淋。

使用方法:直接添加到产品中使用。

配料:食用香料、食用香精载体。

注意事项:为避免使用中浓淡不一,添加后搅拌均匀。

参考用量:0.1-0.5(具体根据产品需量增减)

二、性状

荔枝粉末香精

三、用途

香精调配一般先由调香师根据消费者嗜好确定香型,靠经验选取不同的香料。香料一般包括主香剂、合香剂、修饰剂、定香剂,也可从头香、体香和基香角度来选取香料。在实际调香过程中还要评估香精样品实测香气与目标香气的差距,并多次调整添加的香料和比例。配好的香精样品经评估后,还要在加香食品中做应用考察并继续调整香精配方,直到有满意香气才能*终确定香精配方。

典型的香精配制过程如下:选取符合目标香型的香料按比例混合制得主香体;加入合适的合香剂,使主香剂香味更加协调突出;第三,加入修饰剂,改变主香剂香味的格调,或幽雅,或清新,是食品香精调配的关键步骤;第四,加入定香剂,使香精中各香气成分成比例挥发,达到特定香型效果,同时使香精留香持久;第五,加入乙醇等溶剂,并经一定时间的圆熟,即制得特定香精基。香精基通过不同的工艺可以再加工成水溶性香精、油溶性香精、乳化香精或粉末香精。