

酸梅香精厂家 食品级饲料级工业级酸梅香精

产品名称	酸梅香精厂家 食品级饲料级工业级酸梅香精
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

食品级酸梅香精厂家 酸梅香精生产厂家 酸梅香精用途 酸梅香精作用

酸梅香精简介：

酸梅香精厂家,酸梅香精生产厂家,酸梅香精,酸梅香精报价,酸梅香精价格,酸梅香精添加量

中文别名:

英文名称:

分子式/结构式:

分子量(Mr):

物化性质:主要用于饼干、糖果、面包蛋糕及其他烘烤食品。参考用量为0.1%~0.2%。

上游产品:

下游产品:

用途:用作香精

品名:酸梅香精用途:烘焙、冷饮、点心等食品加工贮存:本品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内,避免杂气污染,远离火源。 警示:本品不可以直接食用,不能和有毒物品存放混放。 产品特点:能耐高温

食用香精是食品用香精的简称,是一种能够赋予食品香味的混合物。消费者完全没有必要担心过量使用食用香料、香精会带来问题。食用香精在使用时还具有“自我设限”特性,当超过一定量时,其香味会令人难以接受。

酸梅

无机盐、有机酸。酸梅果实中有机酸含量一般在3.0%-6.5%,远远高于一般水果。酸梅所含的有机酸主要是柠檬酸、苹果酸、单宁酸、苦叶酸、琥珀酸、酒石酸等,具有生津解渴、刺激食欲、等功效,尤其是柠檬酸含量在各种水果中含量*多,它能促进乳酸分解为二氧化碳和水排出体外,恢复疲劳,且有益于钙的吸收。

1、食用香精在长时间高温的工艺条件下容易挥发失去香味,所以加香工艺程序应尽量安排在产品制作工艺尾环节,加香完成的成品或半成品要封口低温保存。

2.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)

贮存:本品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内,避免杂气污染,远离火源。

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。