

金禾乙基麦芽酚 焦香型 食品增香剂 香味改良剂 增加奶香

产品名称	金禾乙基麦芽酚 焦香型 食品增香剂 香味改良剂 增加奶香
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	发货地:湖北武汉 含量:99% 包装:25kg/桶
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

乙基麦芽酚生产厂家产品介绍详情：

乙基麦芽酚

中文名称:乙基麦芽酚

外文名称:Ethyl Maltol

熔 点:89-92

CAS号:4940-11-8

EINECS号:225-582-5

编 码:GBA 3005;INS 637;FEMA 3487

分子式:C7H8O3

性 状:白色晶体粉末

学 名:3-羟基-2-乙基-4-吡喃酮

分子量:140.14

乙基麦芽酚是一种有芬芳香气的白色晶状粉末

无论是晶状或粉末，溶于溶液后均保持其甜香味，且溶液较为稳定。

乙基麦芽酚分A1型(纯香型),A2型(淡焦香型),以及A3型(增强焦香型)三类

A1型(纯香型)

其水果香味突出。添加进各种不同的水果、凉果制品、天然果汁，各种饮料、冷饮品、酒类、乳制品、面包糕点、酱油、中成药、化妆品及各种烟用香料，能明显提高果鲜味，抑制苦、酸、涩等味，获得适宜的水果香甜鲜味

A2型(淡焦香型)

有极浓醇的焦糖香味，对各种食品原有的香甜鲜味有极强的增效作用。适用于肉制品、烧腊品、罐头、调味品、糖果、饼干、面包、巧克力、可可制品、麦片、槟榔、凉果蜜饯制品及各种饲料等。因而，当今各类食品行业应用越来越广泛

A3型(增强焦香型)

具有纯度高、品质高、洁白度高、香气独特等优势，特征风味更突出，焦香味醇厚浓郁，受热溶解后余韵悠长，留香持久。适用于突出肉质感的档次火腿、盐水火腿、高档肉肠等肉制品中。

作用与用途

乙基麦芽酚是一种安全无、用途广、效果好、用量极少的理想食品添加剂，是烟草、食品、饮料、肉制品、海鲜、香精、果酒、日用化妆品等良好的香甜味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，对甜食起着增甜作用，且具有、防腐性能，能延长食品储存期。

包装：500克/袋，25公斤/桶