

麻椒精厂家报价

产品名称	麻椒精厂家报价
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	450.00/千克
规格参数	品牌:麻椒精厂家 型号:食品级麻椒精 产地:生产麻椒精厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 17626436065

产品详情

麻椒精厂家，麻椒精生产厂家，麻椒精，麻椒精价格，麻椒精报价

一、产品简介:

型号:食品级

有效物质含量:99%

主要营养成分:麻椒精

保质期:2年

麻椒是四川省、贵州省地区特产的一种麻椒。麻椒颜色浅,成熟后为深绿色,风干后偏棕黄色;麻椒颜色重,偏棕红色。麻椒的味道比麻椒重,特别麻。在川菜中麻椒占有很大的地位。

性状:深红色粘稠液体用途:增味剂 辣味食品,辣味调味品,方便面调味料,酱菜,榨菜等。

用途:广泛应用于需要麻味的食品,用于火锅、麻辣烫、酸辣粉、精武鸭头、卤肉、各种老汤的调味、臭豆腐、烧烤、沙县小吃、瘦肉丸、兰州拉面、鲁粤川湘等菜系的调味。具有

增香、增鲜的特点。在食品工业中作调味用,还可以调配各种食用香精。

产品特点:

用于火锅、麻辣烫、酸辣粉、精武鸭头、卤肉、各种老汤的调味、臭豆腐、烧烤、沙县小吃、瘦肉丸、兰州拉面、鲁粤川湘等菜系的调味。具有增香、增鲜的特点。

具有鲜味的核苷酸类有肌苷酸(IMP)、鸟苷酸(GMP)、胞苷酸(OMP)、尿苷酸(UMP)、黄苷酸(XMP)。5'-肌苷酸在水溶液中只要有0.012-0.025的量存在就有呈味作用。5'-肌苷酸钠及5'-鸟苷酸钠在可pH3以下长时间加热会分解而失去作用,但在pH4-6时非常稳定。这两种核苷酸对磷酸分解酶非常敏感,因为磷酸分解酶可将磷酸脱去而失去呈味作用。在市场上的5'-呈味核苷酸(IG)是5'-肌苷酸钠与5'-鸟苷酸钠各50的混合物,而且它们与谷氨酸钠混合使用时则相乘效果。

1、食品:用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品、香精等。2、工业制造:石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。3、其它制品:可代替甘油作加香、防冻保湿剂。4、化妆品:洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。5、饲料:宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。6:焙烤制品、肉制品、果仁制品、调味料,风味和香味增强料。7:保健品、药用辅料、中间体、提取物。包装和贮存条件:1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。2、本品应密封避光,储存于阴凉,干燥,通风处。

花椒精是一种常用的食品添加剂,主要用于调味和增加食品的香辣味道。除了食品行业,花椒精还广泛应用于工业、农业和饲料行业。以下是花椒精在不同行业的用途、用法和用量: 1. 食品行业: -
用途:用于调味,增加食品的香辣味道。 -

用法:花椒精可以直接加入食品中,如火锅底料、辣椒酱、调味料等。 -

用量:根据具体需求和口味,一般每公斤食品中添加花椒精的用量为0.05-0.2克。 2. 工业行业: -

用途:用于生产香辣味的工业产品,如调味料、火锅底料、辣椒酱等。 -

用法:花椒精可以作为香辣味的添加剂加入工业产品中。 -

用量:根据产品的需求和口味,用量可以根据具体配方进行调整。 3. 农业行业: -

用途:花椒精可以作为农药和驱虫剂使用,对某些害虫有一定的驱避作用。 -

用法:可以将花椒精稀释后喷洒在植物上,或者加入水中作为浸泡液使用。 -

用量:用量根据具体需求和植物的种类进行调整,一般每亩用量为100-200克。 4. 饲料行业: -

用途:花椒精可以作为饲料添加剂,改善饲料的口感和香味,促进动物食欲。 -

用法:花椒精可以直接加入饲料中,或者喷洒在饲料表面。 -

用量:用量根据动物种类和饲料配方进行调整,一般每吨饲料中添加花椒精的用量为10-50克。