

批发香精香料北京京萃乙基麦芽酚

产品名称	批发香精香料北京京萃乙基麦芽酚
公司名称	北京驰康食品添加剂有限公司销售总部
价格	130.00/公斤
规格参数	品牌:北京京萃 香型:焦香 类型:水溶香精
公司地址	中国 北京市房山区 良乡凯旋大街建设路18号—480
联系电话	86 010 59469797

产品详情

品牌	北京京萃	香型	焦香
类型	水溶香精	外观	白色晶体状粉末
含量	100 (%)	CAS	4948-11-8

北京益泽隆食品添加剂有限公司

乙基麦芽酚简介

学名称：3-羟基-2-乙基-4-吡喃酮分子式： $C_7H_8O_3$ 分子量：140.14性状：本品为白色晶状粉末，溶于稀溶液后有水果样焦甜香味。1克本品可溶于约55毫升水、10毫升乙醇、17毫升丙二醇或5毫升氯仿。熔点约为90度。

乙基麦芽酚是一种安全无毒、用途广、效果好、用量少的理想食品添加剂，是烟草、食品、饮料、香精、果酒、日用化妆品等良好的香味增效剂，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，且能延长食品储存期。

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。

乙基麦芽酚目前分纯香型及焦香型两类：一、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，获得最适宜的水果香甜鲜味，同时，获得极佳的口感。尤其是用其配制各种烟用香精香料，添加香烟中，使烟味更加醇香芬芳，吸后减少口腔、咽喉的干燥涩苦味，口、喉觉得圆滑舒适。二、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

椰、凉果蜜饯制品及各种饲料等。尤其添加进各种肉类制品，能和肉中的氨基酸起作用，明显提高肉香鲜味。因而，当今各类食品行业应用越来越广泛。

乙基麦芽酚作为香甜鲜味的增效剂，用量少，但效果十分显著。一般的添加量在0.2至0.8‰左右，有时仅几个ppm就有效。

乙基麦芽酚容易和铁生成络合物，与铁接触后，会逐渐由白变红。因此，储存中避免使用铁容器，其溶液也不宜长时间与铁器接触，适宜放在玻璃或塑料容器中储存。

产品规格：1kg/袋 × 10kg/箱，1 × 25kg/袋/桶

质量标准：执行中华人民共和国国家标准gb12487-2004，符合美国食用化学品法典第四版

(fcciv) (1996)《乙基麦芽酚》标准。

参考用量：

品种	g/100kg	品种	g/100kg
饮料、水果饮料	1-7	凉果、槟榔	10-70
果香型汽水	0.2-1.5	肉制品、烧腊、罐头	10-60
乳制品	1-4	番茄饮料(酱、汤)	10-40
可可制品	0.5-1.5	调味品	5-35
冰淇淋、奶蛋糕	5-25	酱油	1.5-2.3
布丁、冻糕	5-24	黄酒、曲酒、果酒	1-2.7
饼干、面包、麦片	7.5-17	香烟	10-60
糖果、果冻	3-13	化妆品	2-9

(产品可根据自身特点适当添加)