

甲基环戊烯醇酮 CAS号：765-70-8

产品名称	甲基环戊烯醇酮 CAS号：765-70-8
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	240.00/kg
规格参数	
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：甲基环戊烯醇酮 cas号：765-70-8

简称：mcp

化学名称：3-甲基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮

含量：95.0%

性

状：本品呈白色粉末状结晶，具有坚果样甜香味，可溶于水、乙醇、甘油、丙二醇和氯仿中。易升华，接触碱液和铁会变色，应保存在玻璃器皿或塑料容器中。

适用范围：本品是一种广谱香味、甜味增效剂、也可作为修饰剂和缓和剂，广泛用于食用香精、烟草、焙烤食品、冰淇淋、饮料、调味品、糕点、化妆品及果珍中，可大量用于烟用香精，还可用于配制咖啡、巧克力、坚果等多种香精。作为食用香料可直接应用在面包、糕点等食品中。

使用方法：一般在生产后期加入，单独或与其它香原料配合使用均可。

参考用量：g/kg

肉制品0.03-0.06	果冻0.015-0.02
烟草0.2-0.5	焙烤品0.013-0.018
香精0.5-1.0	冰制品0.005-0.006
布丁0.015-0.02	冰淇淋0.005-0.006

糖浆0.01-0.03

软饮料0.011-0.02

糖果0.018-0.025

口香糖0.008-0.015

贮存条件：本品应避光密封，放置于阴凉干燥处，避免与异杂气味物品混同存放。

执行标准：qb/t2641

生产许可证号：xk16-120-00677

保 质 期：一年