

吉业升化工 芥末油 57-06-7 辛辣味的食品添加剂 可发样品

产品名称	吉业升化工 芥末油 57-06-7 辛辣味的食品添加剂 可发样品
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 发货地:湖北 能否提供样品:可拆零提供样品
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
联系电话	13343438917

产品详情

芥末油是一种精油，是通过将种子研磨，与水混合并通过蒸馏提取所得的挥发油而得到的。

榨油芥末油 编辑

这种油具有独特的刺鼻的味道，在十字花科植物的所有特征，十字花科（例如卷心菜、菜花、白萝卜、白萝卜、山葵或芥末）。。

芥末油

芥末油的特征性辛辣风味是由于异硫氰酸烯丙酯。芥末油含有约60%的单不饱和脂肪酸（42%的芥酸和12%的油酸）；它具有约21%的多不饱和脂肪（6%的omega-3 - 亚麻酸和15%的omega-6亚油酸），并且具有约12%的饱和脂肪。

香精油

当磨碎的芥末籽与水，醋或其他液体混合时，会产生调味芥末的辛辣味。通过蒸馏，可以生产出非常尖

锐的香精油，有时被称为芥末的挥发油。生产方法

由十字花科一年生草本芥菜(黑芥*Brassica nigra*或白芥*B. Alba*)的种子经粉碎后加入温水中，搅拌，放置一昼夜后，经水蒸馏而得。得率约0.9%。如用冷榨法压榨种子。所得的饼用水和蒸汽蒸馏的制成品质量较好

用途

香辛料。广泛用于各种调味剂，如配制芥末粉、芥末酱。整粒者可用于腌渍或与蔬菜同煮

香料。供泡菜、罐头、沙司、调味料等之用