

芥末油 57-06-7 辛辣味的食品添加剂

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 芥末油 57-06-7 辛辣味的食品添加剂 |
| 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 型号:工业级 品级:优等品 |
| 公司地址 | 武汉市硚口区长丰乡长丰村汇丰企业天地14幢5层3号-88 |
| 联系电话 | 18040559409 18040559409 |

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Brassicanigra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