

# 酱香饼添加剂及酱料成分分析

产品名称	酱香饼添加剂及酱料成分分析
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	3000.00/件
规格参数	中科溯源:成分分析 小样配制:用量：100g 地址：成都:包装：密封
公司地址	成都市双流区华阳镇华新下街462号天府新区退役军人创新创业交互中心（二楼）
联系电话	13540018360

## 产品详情

### 一、定义：

酱香饼也叫“奶香饼”、“脂烙香饼”，它是一种传统的特色风味小吃，以面粉和食用油为主要原料，经过特殊的工序加入酱料等制作而成。

### 二、成分分析：

酱香饼的成分主要包括碳水化合物、脂肪、蛋白质、纤维素和维生素等，有一些产品里面有一些添加剂。

### 三、分析流程：

1. 准备工作：根据所需制作的酱香饼数量，选取有代表性的样品。
2. 样品预处理：实验室会根据以往的分析经验，对产品进行分离纯化，得到不同的组分。
3. 仪器测试：对上述组分进行测试，可能会用的仪器有红外，核磁，气相，液相等等，具体需根据情况选择。

4. 匹配数据库：图谱进行解析，匹配数据库等。

5. 得出结论：得到分析的结果，并且用所提供的样品信息进行核实验证等。

#### 四、分析意义：

1. 营养丰富：酱香饼作为一种传统特色小吃，具有丰富的营养价值，能满足人们的不同需求。

2. 成分未知：酱料，添加剂等成分很多都是并不为人所知，很难通过自己的尝试而得到。

3. 制作简单：酱香饼的制作过程相对简单，适合家庭制作和批量生产。

4. 适用范围广：除了作为小吃，酱香饼还可以作为主食或搭配其他菜肴食用，具有广泛的适用性。