

# 食品添加剂，京萃乙基麦芽酚

产品名称	食品添加剂，京萃乙基麦芽酚
公司名称	北京京润宇通经贸有限公司
价格	135.00/公斤
规格参数	型号:1000g 品牌:北京京萃 含量:99.9(%)
公司地址	北京市宣武区鸭子桥路39号11号楼125室
联系电话	010-83319357 18601055197

## 产品详情

型号	1000g	品牌	北京京萃
含量	99.9(%)	有效物质含量	99(%)
产品规格	1*10	主要用途	增香
主要物质	麦芽酚		

一、乙基麦芽酚的特性：乙基麦芽酚是一种单体香料，外观为白色粉末状，针状或粒状结晶，具有水果样焦甜香气，广泛应用于香精食品、饮料、酿造和化妆品等行业，是香味、甜味的增效剂，也是去除杂味、异味的矫味剂，由于他的用途广泛，对食品的增香、增甜效果显著，被人们誉为广谱增香剂。其理化指标详阅中华人民共和国国家标准gb12483-2004。增香剂有不同类型，随着增香的对象不同表现不同的增香效果，有的增香剂增香效果比较单一，如香兰素。有的增香效果比较广泛，可以对多种风味或食品都表现出良好的增香效果，乙基麦芽酚就是这种增香剂，所以人们称其为广谱增香剂。三、乙基麦芽酚的增香效果：乙基麦芽酚能对某一成分的香味起增效作用，在肉、蛋、奶食品中效果显著。例如把它加在肉制品中，能够和肉中的氨基酸起作用，明显增加肉香。对水果制品可根据水果的不同风味增香。加在各种天然果汁配制的原料中能明显提高果味。加入饮料中，可抑制苦、酸味。加入以糖精代替糖的低的热或疗效食品和饮料中，也可使糖精所产生的一种滞后的、较强的苦味大大减少，同时获得最适宜的甜度，口感也由粗糙变得圆润。乙基麦芽酚对涩味和苦味有消杀作用，对食品的原有的甜味有增效作用，所以，在生产番茄等蔬菜类、果酱类食品时，可使食品味道改善。乙基麦芽酚现已广泛用于调和香料、饮料、乳制品的增香。欢迎来电咨询，价格面议。