

厂家直销 烟熏液 食品添加剂 增味剂

产品名称	厂家直销 烟熏液 食品添加剂 增味剂
公司名称	郑州澳冉化工产品有限公司
价格	面议
规格参数	型号:食品级 品牌:澳冉 含量:99(%)
公司地址	郑州市中原区中原中路171号11号楼综合楼1单元8层0837号
联系电话	13623827162

产品详情

烟熏液

【性状】：黄色酸性液体。对食品有增香、除臭及防腐作用。可溶于水和乙醇。是用部分氢化大豆油提取的天然山毛榉木烟熏风味溶液。颜色为金棕色，具有醇厚的山毛榉木熏香味，是一种优良的天然抗氧化剂。

【用途】：香料兼防腐剂。用于肉类、鱼类、贝类干制品的增香防腐。

天然烟熏香味液（简称烟熏液）是采用天然植物为原料、结合日本生产工艺，经干馏、分离、过滤、精制而成。它具有浓郁的烟熏风味和自然的烟熏色泽，其产品熏味正、颜色美观、均匀，还具有良好的增香、防腐效果，被世界烟熏食品广泛使用。烟熏制品在我国及国外均有悠久的历史，传统烟熏工艺是利用木材闷热燃烧产生烟雾来熏制食品，需要设置烟熏发生器、熏炉和其他附属设施，操作主要凭经验，产品质量较难控制，且烟熏中的焦油沾污设备、管道和食品表面，而且熏制的食品受烟雾中的致癌物质3,4-苯并芘的污染，危害食用者。而天然烟熏液具有以下优点：

经过科学的加工，不含3,4-苯并芘，熏制出的食品安全可靠；避免了传统烟熏方法在工艺设备方面的投资、提高劳动生产率，简化生产工艺，操作方便，熏制时间短，劳动强度低且不污染环境。

风味均匀，品质稳定，重现性好，对于控制产品风味和颜色的稳定十分容易。

对产品有防腐、抗氧化、保鲜等作用。主要成分：烟熏液含有200余种化学成分，有各种酚类、羰基化合物、有机酸、以及呋喃、酯、醇等。烟熏液的香味主要来源于酚类成分，其次是醛、呋喃和酯类。众多的化学成分相互作用，使烟熏液的烟熏香味浓郁，纯正，持久、诱人、并有增进食欲的作用，羰基化合物同氨基酸反应可形成褐色物质，酚、有机酸对色泽的形成也有协同作用，酚类具有强烈的抗氧化和杀菌作用，有机酸、羰基化合物和醇也有一定的杀菌作用，即烟熏液的防腐保鲜作用。化学特性：-----

----- ph 2.1 ~ 2.8(部分中和产品为4 ~ 5)

总酸度（以醋酸计）10 ~ 18%(部分中和产品为10%以下) 烟熏风味化学物 8 ~ 18 mg/ml

羰基化合物（以庚醛计）10 ~ 27g/100ml 比重

1.02 ~ 1.06-----适用范围：

适用于肉禽制品、汤料、奶酪、海产品、豆制品、小食品和宠物食品。使用方法：烟熏液在食品中的使用方法很多，主要有直接添加法，浸渍法，涂抹法，喷淋法。在肉制品中还有注射法和肠衣着色法。（1）直接添加法：多适用于肉糜制品，如维也纳香肠、法兰克福香肠、红肠、小肚粉肠、压缩火腿和午餐肉等。具体方法是将定量烟熏液经水稀释后，可以通过注射、滚揉或是以其他方式，作为一种食品直接添加到产品内部，经调和搅拌均匀即可，这种方式主要偏重于风味的形成。rd-01~rd-04适用于本方法。（2）浸渍法：一般用于块形肉制品，如熏肉、烤鸡、烤鸭和烤鹅等。具体方法是将定量的烟熏液与其他香料配成香料浸渍液，然后将处理好的肉、鸡、鸭、鹅等浸入其中经过一定时间浸渍后，即浸渍成功。腌腊制品加工时，先将制品腌制，可不加或少加亚硝酸盐和硝酸盐，再用烟熏液浸渍或喷雾，然后经烘烤或晾干即成，浸渍或喷雾两次可获得更好的表面色泽，这种腌腊肉香喷可口，油而不腻，久藏不变质，肉表面的膜可防止油脂、水份的渗漏和细菌的侵入，rd-01~rd-04适用于本方法。（3）涂抹、喷淋法：此法适用于肉制品表面要求有熏香味和熏色的块类产品，如熏鸡、鸭、烤肉片、小香肠等。具体方法是先将产品进行短时间的干燥后，直接用烟熏液或稀释液进行涂抹或喷淋或短时间浸渍（20~60秒），然后再干燥，完成表面的着色。可根据对色、味的要求不同，重复2~3次干燥—干燥的工艺。rd-02、rd-04适用于本方法。（4）注射法：多适用于大块形肉制品，如火腿，方火腿，熏肉，腊肉和培根类产品，这类制品因肉块大，烟熏液不易短时间内浸入，所以用注射法为好。将定量的烟熏液或其稀释液用注射器注入大块肉中，并要求多个部位都要注射到，且要求边注射边揉搓，使烟熏液分布均匀，当把烟熏液注射完成以后，再按工艺制成产品，rd-01~rd-04适用于本方法。（5）肠衣着色法：利用烟熏液对肠衣或包装膜进行着色，产品紧挨着被着色肠衣的一面，当产品在煮制过程中，烟熏色泽就自动吸附于产品表面，同时产品也有一定的烟熏香味。rd-02、rd-04适用于本方法。烟熏液的型号、特点、用法及用量参考：型号 特点 用法 用量rd-01 烟熏风味浓郁，具有典型的硬木烟熏风味 直接添加到产品内部 1‰~3‰rd-02 烟熏风味柔和，可赋予肉制品、海产品、豆制品的表面烟熏色及熏香味 干燥 - 喷淋或浸泡 - 干燥 - 蒸煮直接使用rd-03 烟熏风味浓郁，具有纯正的果木烟熏风味 直接添加到产品内部 1‰~3‰rd-04 烟熏风味浓郁、纯正。可赋予肉制品熏香味及表面的烟熏色泽 直接添加到产品内部外用：同rd-02 1‰~3‰ 用水直接使用或稀释1~3倍 包装：1kgx10桶/纸箱，10kgx2桶/纸箱，25kg/塑桶 存贮：阴凉、干燥、通风处存贮。

本产品的型号是食品级，品牌是澳冉，含量是99（%），有效物质含量是99（%），产品规格是1kg，执行标准是GB，主要用途是食品添加剂增味剂，CAS是有