

供应 京翠乙基麦芽粉 食品增香剂 食品香精

产品名称	供应 京翠乙基麦芽粉 食品增香剂 食品香精
公司名称	郑州凌德化工产品有限公司
价格	面议
规格参数	型号:食品级 品牌:国产 含量:99 (%)
公司地址	郑州市中原区冉屯北路8号院2号楼68号
联系电话	18639572818 15517565929

产品详情

乙基麦芽酚是一种安全无毒、用途广、效果好、用量少的理想食品添加剂，是烟草、食品、饮料、香精、果酒、日用化妆品等良好的香味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，对甜食起着增甜作用，且能延长食品储存期。乙基麦芽酚是一种有芬芳香气的白色晶状粉末。无论是晶状或粉末，溶于溶液后均保持其甜香味，且溶液较为稳定。乙基麦芽酚目前分纯香型及焦香型两类：

一、纯香型：其水果香味突出。添加进各种不同的水果、凉果制品、天然果汁，各种饮料、冷饮品、酒类、乳制品、面包糕点、酱油、中成药、化妆品及各种烟用香料，能明显提高果鲜味，抑制苦、酸、涩等味，获得最适宜的水果香甜鲜味，同时，获得极佳的口感。尤其是用其配制各种烟用香精香料，添加香烟中，使烟味更加醇香芬芳，吸后减少口腔、咽喉的干燥涩苦味，口、喉觉得圆滑舒适。

二、焦香型：有极浓醇的焦糖香味，对各种食品原有的香甜鲜味有极强的增效作用。适用于肉制品、烧腊品、罐头、调味品、糖果、饼干、面包、巧克力、可可制品、麦片、槟榔、凉果蜜饯制品及各种饲料等。尤其添加进各种肉类制品，能和肉中的氨基酸起作用，明显提高肉香鲜味。因而，当今各类食品行业应用越来越广泛。乙基麦芽酚作为香甜鲜味的增效剂，用量少，但效果十分显著。一般的添加量在0.1至0.5‰左右，有时仅几个ppm就有效。乙基麦芽酚容易和铁生成络合物，与铁接触后，会逐渐由白变红。因此，储存中避免使用铁容器，其溶液也不宜长时间与铁器接触，适宜放在玻璃或塑料容器中储存。

本产品的型号是食品级，品牌是国产，含量是99 (%)，有效物质含量是99 (%)，产品规格是1*10，执行标准是国标，主要用途是增味剂，CAS是/，主要物质是麦芽酚