甲基麦芽酚 星湖 果香香精

产品名称	甲基麦芽酚 星湖 果香香精
公司名称	济南市历城区都顺化工经营部
价格	面议
规格参数	品牌:星湖 香型:果香香精 主要组成组分:甲基麦芽酚
公司地址	中国济南历城区佳园化工市场
联系电话	86-0531-55568366 13969077701 15063356388

产品详情

白色至微黄色针状结晶或结晶性粉末。有似焦香奶油糖特殊香气，稀溶液呈草莓香味。易挥发，93 °C升华。

1.gb 2760-1996规定为允许使用的食用香料。主要用以配制草莓、咖啡、麦芽、果仁、香草和各种水果型香精。用于面包，蛋糕有刚烤出来的风味。

2. 常用于日用品香精配方，但用量极低。用于松针、玫瑰型，有温甜效用。主要用于食用香精，如凤梨、草莓等果香中，而且普遍可作增甜剂。 用途 麦芽酚是我国《食品添加剂使用卫生标准》规定允许使用的食品香料，主要用于糕点、巧克力、糖果、烟酒香精中，起甜味剂和香味增效剂的作用。口香糖中使用量为90mg/kg；糖果中31mg/kg；烘烤食品中30mg/kg；果冻中15mg/kg；冷饮中8.7mg/kg；布丁类中7.5mg/kg；软饮料中4.1mg/kg。 3.该品具有焦糖香，在稀溶液中有草莓香。麦芽醇是γ-binantong的衍生物，主要作食品增香剂、日用品和烟用香料、感光材料、防腐剂和护肤药物。用微量麦芽醇加入食品中，不仅使香味有了改善和增浓，还能延长食品储存期而不发霉。用来调制日用品的香精，也能发挥出良好的调香效果。麦芽醇也是感光胶片涂布均匀防止斑点和条纹的极好物质。用其配制的护肤化妆品，有抑制黑色素生长，美白皮肤的良好效能。用于生产各种食品，如巧克力、糖果、罐头、果酒、果汁、冰激凌、饼干、面包、糕点、咖啡、汽水和冰糕等，一般用量为万分之一左右。它对食品的香味改善和增强具有显著的效果，对甜食起着增甜作用。一份麦芽醇可代替四份香豆素使用。每吨饲料中加入5-200g麦芽醇，有促进仔猪快速生长的作用。
4.用作食品添加剂、香精香料，可用于烟用香精 本品系由农副产品提取物糠醛而合成，具有88 %以上的生物活性，是一种广普高效增香物，也可用作增甜、香气合成、香味改良与定香。具有抑酸、抑苦、去腥膻、除刺激之功效。本品易溶于热水、乙醇、甘油与氯仿，主要用于食品增香、日用调香与烟用香料、感光材料、防腐剂及护肤用品。1份麦芽酚可代替4份香豆素使用。

本产品的品牌是星湖，香型是果香香精，主要组成组分是甲基麦芽酚，含量是99（%），CAS是118-71-8