

食品级香兰素生产厂家

产品名称	食品级香兰素生产厂家
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	135.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南郑州二七区万客来食品城
联系电话	0371-56607989 18037793221

产品详情

食品级香兰素 香兰素报价 香兰素供应 优质香兰素
郑州天顺食品添加剂有限公司本着“诚信、专业、开拓、创新”的宗旨，“互惠互利、共同发展”的原则，始终如一为客户提供更优产品、更低价格、更好服务而不懈努力！我们的理念是：以科技为先导，以质量求生存，以服务创效益。我们将一如既往继续加强同全国朋友的合作，携手共创美好未来！咨询电话：18037793221 qq号：1610262249

香兰素简介：（vanillin），又名香草醛，为一种广泛使用的可食用香料，可在香荚兰的种子中找到，也可以人工合成，有浓烈奶香气息。广泛运用在各种需要增加奶香气息的调香食品中，如蛋糕、冷饮、巧克力、糖果；还可用于香皂、牙膏、香水、橡胶、塑料、医药品。

香兰素是人类所合成的第一种香精，由德国的m·哈尔曼博士与g·泰曼博士于1874年合成成功的。通常分为甲基香兰素和乙基香兰素。甲基香兰素（vanillin），化学名3-甲氧基-4-羟基苯甲醛，外观白色或微黄色结晶，具有香荚兰香气及浓郁的奶香，为香料工业中最大的品种，是人们普遍喜爱的奶油香草香精的主要成份。其用途十分广泛，如在食品、日化、烟草工业中作为香原料、矫味剂或定香剂，其中饮料、糖果、糕点、饼干、面包和炒货等食品用量居多。还没有相关报道说香兰素对人体有害。乙基香兰素为白色至微黄色针状结晶或结晶性粉末，类似香荚兰豆香气，香气较甲基香兰素更浓。属广谱型香料，是当今世界上最重要的合成香料之一，是食品添加剂行业中不可缺少的重要原料，其香气是香兰素的3-4倍，具有浓郁的香荚兰豆香气，且留香持久。广泛用于食品、巧克力、冰淇淋、饮料以及日用化妆品中起增香和定香作用。另外乙基香兰素还可做饲料的添加剂、电镀行业的增亮剂，制药行业的中间体。

香兰素用途：

- 1、用作食用香精、日化香精、医药中间体。
- 2、是获取粉香、豆香的好香料。常作粉底香用。可广用于几乎所有香型，如紫罗兰、草兰、葵花、东方香型中。能和洋茉莉醛、异丁香酚苯醚、香豆素、麝香等合用兼作是定香、修饰剂与和合剂，也可用于

掩盖不良气息。在食用、烟用香精中应用也较广，而且用量也较大。在香荚兰豆型、奶油、巧克力、太妃香型中都是必用香料。

3、香兰素是中国规定允许使用的食用香料，可作定香剂，是配制香草型香精的主要原料。也可直接用于饼干、糕点、糖果、饮料等食品的加香。用量按正常生产需要，一般在巧克力中970mg/kg；口香糖中270mg/kg；糕点、饼干中220mg/kg；糖果中200mg/kg；调味品中150mg/kg；冷饮中95mg/kg。

4、gb-2760-2011规定为允许使用的食用香料。广泛用于配制香草、巧克力、奶油等型香精，用量可达25%~30%，或直接用于饼干、糕点，用量0.1%~0.4%，冷饮0.01%~0.3%，糖果0.2%~0.8%，尤其是含乳制品。

5、重要的合成香料，广泛用于日化用品，作食用、烟用和酒用得法精。在食品工业中用量大，用于配制香草、巧克力、奶油等型香精，用量可达25-30%，直接于饼干、糕点，用量0.1-0.4%，冷饮0.01-0.3%，糖果0.2-0.8%，尤其是含乳制品。用于分析化学，检验蛋白质氮杂萆及单宁酸。在制药工业，用于生产降压药甲基多巴、儿茶酚类药物多巴，以及白内停、敌菌净等。

6、用作有机分析标准试剂

生产方法：将n，n-二甲基苯胺用盐酸酸化成盐，用亚硝酸钠硝化掉得对亚硝基-n，n-二甲苯胺盐酸盐。将其与愈创木酚、甲醛在41-43℃ 缩合。然后用苯萃取。第一次蒸馏，用苯重结晶，再进行第二次蒸馏，用水重结晶。50℃ 干燥得成品。亚硫酸纸浆废液中，含有桉柏醇结构单位的木质素磺酸盐，在碱性条件下氧化，然后水解可得到香草醛。

原料消耗（kg/t）：愈创木酚（98%）1460亚硝酸钠 640n，n-二甲基苯胺（98%）974盐酸（30%）6000甲醛（99%）320

食品级香兰素 香兰素报价 香兰素供应
优质香兰素郑州天顺食品添加剂有限公司