

乙基麦芽酚 京萃 99.9 (%)

产品名称	乙基麦芽酚 京萃 99.9 (%)
公司名称	上海今品贸易有限公司
价格	125.00/公斤
规格参数	型号:京萃 有效物质含量:99.9 (%) 产品规格:1*10/箱
公司地址	中国 上海市浦东新区 上海市浦东东方路87号君临大厦17B
联系电话	86 021 58417145 13918909189

产品详情

型号	京萃	有效物质含量	99.9 (%)
产品规格	1*10/箱	主要物质	麦芽酚

乙基麦芽酚简介：

学名称：3-羟基-2-乙基-4-吡喃酮 分子式：C₇H₈O₃ 分子量：140.14 性状：本品为白色晶状粉末，溶于稀释溶液后有水果样焦甜香味。1克本品可溶于约55毫升水、10毫升乙醇、17毫升丙二醇或5毫升氯仿。熔点：89-92度。

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。产品添加量：0.01%—0.05%（可根据用户产品口感自定添加用量）。