

白熊牌香兰素 白熊* (%)

产品名称	白熊牌香兰素 白熊* (%)
公司名称	上海得胜味食品有限公司
价格	120.00/公斤
规格参数	
公司地址	上海市金山区朱泾镇仙乐路93号2幢320室（共舞台朱泾创业园B区）
联系电话	86 021 26219598/51093159 15605269909

产品详情

型号	*	品牌	白熊
含量	* (%)	有效物质含量	99 (%)
产品规格	1*1kg*10/箱， 2 0 kg/桶	主要物质	香兰素

香兰素又名香草醛，学名3-甲氧基-4-羟基苯甲醛，白色或浅黄色针状或结晶状粉末，熔点82-83，香兰素是重要的食品香料之一，具有香荚兰豆香气及浓郁的奶香，是食品添加剂行业中不可缺少的重要原料，起增香和定香作用，广泛用于食品、日化、烟草、饮料以及日用化妆品中，其中饮料、糖果、糕点、饼干、面包和炒货等食品用量最多。另外，香兰素还可作饲料添加剂，电镀行业的增亮剂，制药行业的中间体等，也是合成药物和其他香料的重要中间体。

用途和使用量

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.香兰素是我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270 mg/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 1996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，广泛用于日用化用品，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，检验蛋白质氮杂茛、间苯三酚及单宁酸。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