

2018年卤肉香料配方检测机构

产品名称	2018年卤肉香料配方检测机构
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	4000.00/个
规格参数	
公司地址	成都市双流区华阳镇华新下街462号天府新区退役军人创新创业交互中心（二楼）
联系电话	13540018360

产品详情

2018香料配方分析/卤肉香料配方检测机构

一款好的香料配方基本是属于秘方，很少会让人知道，这就需要像中科溯源这样的检测机构来辅助大家剖析出大体配方，还原出香料的植物原料名称和大概配比，以及其他化学成分具体名称和含量，后续配制工艺也可以提供参考技术。

香料配方用途

香料是一种能被嗅觉嗅出香气或被味觉尝出的香味的物质，香料主要用途是用于调配香精，植物性香料通常用于炖肉等的添加，可使食物香味浓郁。香料香精广泛用于香皂、洗涤剂、各种化妆品、护肤美容品、牙膏、空气清洁剂和杀菌剂等。香料去味的具体方法有：

- 1、掩盖法，加入某种香料，散发的香味掩盖其原料不好的气味；
- 2、消杀法，利用某种食材去去除另一种食材的其中不好得气味；
- 3、对比法，即在某种主要味道中加入一一点副味，会产生一种对比味。

中科溯源——香料配方检测机构

香料配方分析 香料配方检测找哪里？香料研发生产中出问题了该怎么办？香料质量不过关该怎么办？香

料复配遇到问题怎么解决？模仿别人香料总是缺少一部分怎么办？

——中科溯源检测拥有7年的植物香料剖析经验，辅助客户分析过鱿鱼腌制料、火锅底料、卤料、凉皮香料等香料配方，还原成功在60%以上的准确度。

卤肉香料配方检测机构：中科溯源检测对于香料的配方，一般采用光谱、色谱、质谱、能谱、热谱等院校分析仪器对样品进行综合分离和解析，还原出样品中的各组分进行定性和定量分析，从而确定组分的基本配方，辅助客户剖析原料名称。

香料配方分析，卤肉香料成分鉴定，麻辣烫香料配方还原，鱿鱼腌制料成分分析，请认准中科溯源检测罗工，诚信为您服务。