

红茶香精价格 红茶香精生产厂家

产品名称	红茶香精价格 红茶香精生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:红茶香精生产厂家 型号:食品级/工业级红茶香精 产地:河北红茶香精厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

红茶香精简介：产品名字：红茶粉末香精。特点：加浓耐高温。保质期：两年（未启封）生产许可证：S C20144172300190执行标准：G830616-2014主要成分：食用香料，食用香精辅料。参考用量：0.1-0.3。

产品说明：本产品广泛用于饼干，糖果，糕点，冰淇淋，饮料，雪糕等食品加香，效果佳。

食用香精是参照天然食品的香味，采用天然和天然等同香料、合成香料经精心调配而成具有天然风味的各种香型的香精。包括水果类水质和油质、奶类、家禽类、肉类、蔬菜类、坚果类、蜜饯类、乳化类以及酒类等各种香精，适用于饮料、饼干、糕点、冷冻食品、糖果、调味料、乳制品、罐头、酒等食品中。食用香精的剂型有液体、粉末、微胶囊、浆状等。

现代食品工业为了追求利益最大化，需要添加相应的香精来强化或改善其产品的香味，诱导消费，扩大销售。香精作为一种可影响食品口感和风味的特殊高倍浓缩添加剂已经被广泛应用到食品生产的各个领域，它可以弥补食品本身的香味缺陷，赋予部分食品生动的原滋味，加强食品的香味，掩盖食物的不良气息，香精的这些优点使其日益成为人们研究的重点。随着现代分析技术的发展以及分析手段的不断改进，越来越多香气物质的结构被鉴定出来，尤其是含硫化合物等这样含量微小但对香型却不可缺少的成分被发现后，合成香精与天然香精的香气更加接近，从而使得合成香精产业得到了飞速的发展，食品香精已经成为现代食品工业不可缺少的重要组成部分。