辣椒精生产厂家 辣椒精作用、用途、用量

产品名称	辣椒精生产厂家 辣椒精作用、用途、用量
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:辣椒精生产厂家 型号:食品级/工业级辣椒精 产地:河北辣椒精厂家
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

辣椒精简介：

辣椒精，别名辣椒油树脂，是从辣椒中提取、浓缩而得的一种产品，具有强烈的辛辣味，被用来制作食品调料。辣椒精除了含有辣椒的辛辣成分之外，还含有辣椒醇、蛋白质、果胶、多糖、辣椒红色素等百余种复杂的化学物质。辣椒精并不是一种非法添加剂，而是一种天然食品成分的提取物。

辣椒精分两种，一种是油性辣椒精，一种是水性辣椒精。辣椒精为粘稠状橙红色液体，味觉纯正，性能稳定，辣度含量高可以很好的分散于油中。辣椒精广泛应用于各种含辣食品的调味或用作食品厂的原料。亦可用作餐馆、食堂、家庭的常备佐料，直接用于烹饪调味，可直接用于烹饪川、鄂、湘等菜系。
尤其在卤菜和其它要求不能看到原料而能入味的食品上效果尤佳。

辣椒精应用用途：

1、使用范围

适用辣味食品，辣味调味品，方便面调味料，酱菜，榨菜等。

2、使用方法

1 kg 4%的辣椒精辣度相当于80-120 kg干辣椒。调料厂在生产调料时可与其它液体调味料添加剂混和，然后逐步扩大比例，使其在调味料中分布均匀即可 。

注意选择适合自己的产品：首先看确定你要用的是油溶的还是水溶的，再就是根据自己对辣度和用量的要求，选用0.5%到40%的产品，如果是进行研究还可以选用辣椒精含量90%的，再就是如果产品对色泽有要求，可以选用脱色的（略带黄色），无色的。

避光常温保存即可或者低温保存。