

芝麻油香精生产厂家 芝麻油香精作用、用途、用量

产品名称	芝麻油香精生产厂家 芝麻油香精作用、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:芝麻油香精生产厂家 型号:食品级/工业级芝麻油香精 产地:河北芝麻油香精厂家
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

芝麻油香精简介：

天然香料

是一种香料的混合物，代表了该种动植物的香气，可以直接用于加香产品中，但由于受到品种、产地、生产季节等的影响，天然动植物香料产量比较少，不能满足市场的需求。天然动植物香料一般价格都较贵，如果直接用于加香产品中，成本高，市场难以接受；再之芳香植物在加工处理过程中部分芳香成分被破坏或损失，在香气上与原来的芳香植物相比有一定损伤。所以通常天然香料不直接用于加香产品。

人工合成的合成香料

，品种多，产量大，成本低，弥补了天然香料的不足，增大了芳香物质的来源，但合成香料是单体香料，其香气比较单一，不能直接用于加香产品中。

为了要能具有某种天然动植物的香气或香型，必须要经过调香过程，才能使之达到或接近某种天然动植物的香气或香型，用于加香的产品中。调香就是将数种乃至数十种香料，按照一定的比例调和成具有某种香气或香型和一定用途的调和香料的过程，这种调和香料称为香精。

在个人护理品中香精主要起着使产品赋香的作用，具有审美的价值。除了赋香外，香精还有着其他有用的功能。由于人类的气味感官接受香精的气味，感官与大脑负责情绪部分有紧密的联系，所以香精对人类的情绪有很大的影响。

芝麻油香精品名：芝麻油香精

芝麻油香精英文：Sesame oil essence

芝麻油香精颜色和性质：芝麻油香精是一种淡黄色的液体，具有浓重刺鼻的香味。

产品用途

芝麻油香精适用于芝麻油调节改良、调味增香，芝麻油香精还可用于饼业、糖果、食品、火锅、馅料、厨房等产品调味增香。

广泛应用于食品业、食品加工业、餐饮业的增香调味，可用于卤菜、凉拌菜调味、火锅油碟、芝麻油中使用。

应用范围：广泛应用于调味油、餐饮业、调味酱制品、调味品等。是芝麻油的300倍浓度以上

芝麻油香精包装和贮存条件：

- 1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。
- 2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。