

河北茉莉香精生产厂家

产品名称	河北茉莉香精生产厂家
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:茉莉香精生产厂家 型号:食品级/工业级茉莉香精 产地:河北茉莉香精厂家
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

茉莉香精简介：

使用范围：适用于各种食品中的增香

使用方法：直接与原料混合均匀食用

配料：食用香料、食用香精辅料

注意事项：为避免使用中浓淡不一，添加后搅拌均匀。

参考用量：0.1-0.5%（具体根据产品需量增减）

保质期：2年

贮存：本品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，避免杂气污染，远离火源。

警示：本品不可以直接食用，不能和有毒物品存放混放。

包装与贮存：阴凉处保存，避免阳光直接照射和潮湿的环境中。

食用香精 [1] 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。