

河北咖啡香精生产厂家

产品名称	河北咖啡香精生产厂家
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:咖啡香精生产厂家 型号:食品级/工业级咖啡香精 产地:河北咖啡香精厂家
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

咖啡香精简介：

咖啡粉末香精

【用 量】：在国标GB2760规定使用原则下，按生产所需添加饮料中。

【使用方法】：按生产工艺要求，把香精加入产品中。

【贮存方法】：常温避光，放置阴凉通风干燥处，开封后请密封及尽快使用

【保质期】：12个月

【香气描述】：浓郁的天然咖啡香气及口感，固体咖啡饮料必备

【用 途】：食品香精中用于固体饮料、保健品、糖果、糕点等产品

咖啡为世界三大饮品之一，原产地在埃塞俄比亚，现在热带和近赤道的一些地区都有栽培，巴西为世界的生产国与出口国。咖啡的品种繁多，人们熟悉的具有代表性的品种有哥伦比亚、巴西、蓝山、墨西哥、摩卡咖啡等，各地出品的均有其独特之处，一般以色、香、味、酸度、酒味浓淡作为区分指标，优良与否在于色、香、味之分配均衡，并能够彰显某方面的特色，牙买加的蓝山咖啡是公认的世界上的咖啡。

根据香韵进行分析如下：

(1) 烘焙香：未经烘焙过的咖啡豆是没有香气的，经烘焙后才产生浓郁的特有的焦苦味。主要可参考用的香原料有糠硫醇、2,6-二甲基吡嗪、2,5-二甲基吡嗪、2,3,5-三甲基吡嗪、四甲基吡嗪等。糠基硫醇又称咖啡硫醇，是具有高冲击性的香料。其香气阈值为0.005ppb，有极强的穿透扩散力。将其稀释到0.01-0.5ppb时，就会散发焙烤咖啡的香气，而在1-10ppb时，可嗅出夹杂有硫化物的气息。

(2) 焦糖香：呋喃类、麦芽酚、甲基环戊烯醇酮稍用的多点。

(3) 酸香：适量的酸味让咖啡香气更丰富完美，在咖啡调配中可稍加乙酸、丙酸、丁酸、巴豆酸等。

(4) 酒香：少量的酒香赋予咖啡醇厚的感觉，因此可加入适量的醇类，比如戊醇、己醇、丙醇等。

香精调配在每一路香韵的原料选择中要考虑到头、体、底香三段香气的衔接，并使之紧密相联、散发自然，同时注重香精产生味觉的效果。

各种品种的咖啡在各香气的分配上也各有特色：

(1) 哥伦比亚咖啡具有甘甜的香味，而且风味很好，具有独特的酸味，略带酒味；

(2) 摩卡咖啡(也门)具有独特的香味及柔和的酸味，浓度适中，香气浓郁，香滑如凝脂

, 余味有巧克力味。可称为咖啡中的女王；

(3) 巴西咖啡具有较淡的香味与浓度，有适度的酸味和若干的苦味；

(4) 蓝山咖啡酸、甜、苦三味及香味都很好，稍带水果味，酸度近乎完美。

1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品、香精等。

2、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。

3、其它制品：可代替甘油作加香、防冻保湿剂。

4、化妆品：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。

5、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。

6：焙烤制品、肉制品、果仁制品、调味料，风味和香味增强料。

7：保健品、药用辅料、中间体、提取物。