

河北麦香香精生产厂家

产品名称	河北麦香香精生产厂家
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:麦香香精生产厂家 型号:食品级/工业级麦香香精 产地:河北麦香香精厂家
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

麦香香精简介：

使用范围：适用于各种食品中。

使用方法：直接添加到产品中使用。

配料：食用香料、食用香精载辅料。

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%（具体根据产品需量适当地增减）

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。

产品特点：能耐高温。

适用范围：面包、糕点、饼干、麦片、布丁、饮料、冰淇淋等

香精按形态可分为液体香精和粉末香精两大类。液体香精又可分为水溶性香精、油溶性香精和乳化香精三种。

水溶性香精。水溶性香精是指将天然香料、合成香料调合而成的香基用乙醇或乙醇水溶液溶解而成，有时也加甘油、丙二醇等其他溶剂。水溶性香精主要用于软饮料、冰制食品和酒类。

油溶性香精。油溶性香精是将天然香料和合成香料溶解在油性溶剂中或者直接用天然香料和合成香料调配而成的。

常用的油性溶剂分为两类：一类是天然油脂，如花生油、菜籽油、橄榄油等；另一类是有机溶剂，常用的有苯甲醇、三乙酸甘油酯等。

以植物油为溶剂配制的油溶性香精主要用于食品中。有机溶剂和香料之间互溶而配制成的油溶性香精一般用于各种化妆品中。

乳化香精。在乳化香精中，少量的香料在表面活性剂和稳定剂作用下与大量的主要成分，形成乳液类香精。通过乳化可以抑制香料的挥发，大量用水而不用乙醇或其他溶剂，可以降低成本，因此乳化香精的应用发展很快。

乳化香精中起乳化作用的表面活性剂有单硬脂酸甘油酯、大豆磷脂、山梨醇酐脂肪酸酯、聚氧乙烯木糖醇酐硬脂酸酯等。另外，果胶、明胶、阿拉伯树胶、琼脂、淀粉、海藻酸钠、酪蛋白酸钠、羧甲基纤维素钠等在乳化香精中，可起乳化稳定剂和增稠剂的作用。

乳化香精主要用在糕点、糖果、巧克力、果汁、冰淇淋和奶制品等食品中。在发乳、发膏、粉蜜等化妆品中也经常使用。

粉末香精。粉末香精可分为固体香料磨碎混合制成的粉末香精、粉末状担体吸收香基制成的粉末香精和由赋形剂包裹而形成的微胶囊粉末香精三种类型。

粉末香精广泛用于糕点、固体饮料、固体汤料、快餐食品、休闲食品、香粉、香袋中