

## 乙基麦芽酚 京萃 99.2 ( % )

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 乙基麦芽酚 京萃 99.2 ( % )                 |
| 公司名称 | 南京味之素食品有限公司                         |
| 价格   | .00/吨                               |
| 规格参数 | 型号:1<br>品牌:京萃<br>含量:99.2 ( % )      |
| 公司地址 | 南京市六合区大厂街道新华路668号68号楼402室           |
| 联系电话 | 86 25 58361766/58361755 13585193978 |

## 产品详情

|      |            |        |            |
|------|------------|--------|------------|
| 型号   | 1          | 品牌     | 京萃         |
| 含量   | 99.2 ( % ) | 有效物质含量 | 99.2 ( % ) |
| 产品规格 | 25KG       | 主要用途   | 食品增香剂      |
| 主要物质 | 其他         |        |            |

乙基麦芽酚是一种有芬芳香气的白色晶状粉末。无论是晶状或粉末，溶于溶液后均保持其甜香味，且溶液较为稳定。乙基麦芽酚目前分纯香型及焦香型两类：一、纯香型：其水果香味突出。添加进各种不同的水果、凉果制品、天然果汁，各种饮料、冷饮品、酒类、乳制品、面包糕点、酱油、中成药、化妆品及各种烟用香料，能明显提高果鲜味，抑制苦、酸、涩等味，获得最适宜的水果香甜鲜味，同时，获得极佳的口感。尤其是用其配制各种烟用香精香料，添加香烟中，使烟味更加醇香芬芳，吸后减少口腔、咽喉的干燥涩苦味，口、喉觉得圆滑舒适。二、焦香型：有极浓醇的焦糖香味，对各种食品原有的香甜鲜味有极强的增效作用。适用于肉制品、烧腊品、罐头、调味品、糖果、饼干、面包、巧克力、可可制品、麦片、槟榔、凉果蜜饯制品及各种饲料等。尤其添加进各种肉类制品，能和肉中的氨基酸起作用，明显提高肉香鲜味。因而，当今各类食品行业应用越来越广泛。乙基麦芽酚作为香甜鲜味的增效剂，用量少，但效果十分显著。一般的添加量在0.1至0.5‰左右，有时仅几个ppm就有效。乙基麦芽酚容易和铁生成络合物，与铁接触后，会逐渐由白变红。因此，储存中避免使用铁容器，其溶液也不宜长时间与铁器接触，适宜放在玻璃或塑料容器中储存。产品添加量：0.01%—0.05%（可根据用户产品口感自定添加使用量）。