



吉源（淮北）食品科技有限公司

ZYMOGREEN (HUAIBEI) FOOD TECHNOLOGY CO., LTD.

ZY60011 果酸口感香精

果酸口感香精是吉源食品科技为中国食品市场精心研发的一款柔和型酸味口感香精，该产品使用全球最先进的味觉指纹分析仪，利用计算机拟合技术，拟合上百种水果的酸度，规避单一酸味剂的缺陷，精心研发而成。该产品果汁口感真实，酸味表达清新，不像柠檬酸尖锐，具有较长的持续性。可以修饰合成甜味剂的后苦。缓慢增加至酸度的峰值，不会损失甜味剂的味道。只需要使用较少的甜味剂（如：阿斯巴甜、三氯蔗糖等），就可以达到满意的口感效果。香精原料完全符合国家标准和中国食品添加剂使用标准 GB2760-2014，并符合美国食品药品监督管理局（FDA）食品添加剂 GRAS 程序批准的 FEMA 要求。

食用酸味剂一般用于对食品、酒、果酱和饮料，提供一种愉快、清新的酸味。它们也可用于食品保藏的目的，及通过加入食用酸降低食品的 PH 值，从而降低可能的有害微生物的活性。最常见的是柠檬酸与柠檬酸钠搭配，被食品企业广泛使用。

柠檬酸与柠檬酸钠的酸度通常表现为急速凸起，即酸度在初始阶段清楚地达到一个峰值，此后酸味急速下降并很快消失。因此柠檬酸的这种急速强酸味会导致加有柠檬酸的食品中甜味剂和酸味剂味道的丧失。如果加有柠檬酸的食品中使用了某些合成的高强度甜味剂，酸度相对急速的消失会导致苦的后味。除了其非常强的急速味道和短活性酸以外，柠檬酸还有易吸潮的缺点。例如：用于固体饮料时，由于其吸湿性而容易结块。而且不能自由流动并且具有不均匀的颗粒大小。

产品特点：

- A、无色透明液体，易溶于产品；
- B、酸味柔和，口感真实，在低含量果汁中，果汁感表现丰富。可单独用各类果汁饮料和果酱等酸味食品；
- C、在柑橘类饮料和果酱中，与柠檬酸搭配使用，会有更好的效果，建议添加量为 0.05%-0.2%；
- D、在酸奶和果味酸奶中，与乳酸搭配，酸味表达更加真实丰富，建议添加量为 0.02%-0.3%；
- E、添加量低，与高倍甜味剂搭配和谐，无后苦，有效提升产品品质，降低产品综合成本。
- F、产品性能稳定，耐温性好；

应用范围

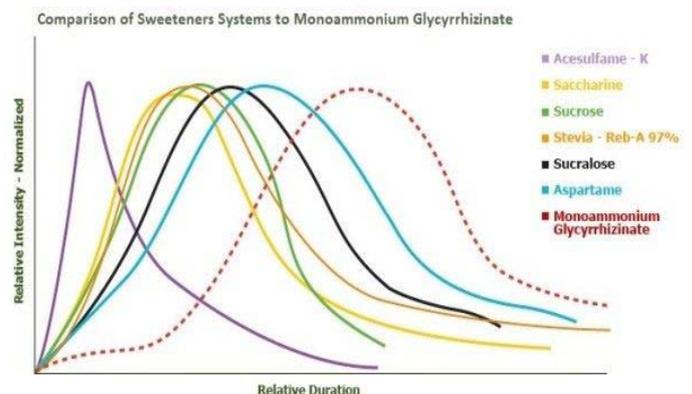
适用于各种果汁及酸味食品。

建议添加量

根据产品品类通常为 0.02-0.3%

用法：

果汁饮料、果酱类产品直接加入使用。



中国安徽省淮北市凤凰山食品工业园凤翔路 235000

East End Of Fengxiang Road, Phoenix Mountain Economic Development Zone, Huaibei City, Anhui Province, China.

TEL: 0561-3036923

FAX: 0561-5202034

E-mail: sales@zymogreen.com <https://www.zymogreen.com>