

Foreverest Resources Ltd

甲基环戊烯醇酮 [CAS 765-70-8]

99%

甲基环戊烯 [MCP] 具有强烈的焦糖香气，可用于风味和甜味的增强。MCP 可以提高人的味觉和嗅觉细胞对香气的敏感性，这就是所谓的美拉德效应。因此，不仅 MCP 本身具有令人愉悦的甜味，而且对食品和烟草制品具有良好的增香效果。

Substance Identification

Synonyms	2-hydroxy-1-methylcyclopenten-3-one Cyclotene Methyl-cyclopentenolone
CAS	N/A
EINECS	201-303-2
FEMA	N/A

HS.CODE 2914299

Molecular Formula C6H8O2

Molecular Weight 112.13

Application & Uses

- 食品工业：广谱香精，增强甜味，为食品带来极致美味
 - 作为调味剂制备枫木、烟熏、奶油、硬糖和杏子的香精
 - 作为固定剂，用于生产咖啡、巧克力、坚果等特殊用途的香精
 - 作为饮料中的甜味剂，用于核桃、枫木、焦糖。咖啡、糖浆、朗姆糖、奶油、汤料、冰淇淋、饼干、糖果、啤酒、面包和葡萄酒
- 烟草工业：作为改良剂和缓和剂，改善烟草的香气和口感，提升其风味和品质
- 日用化学品：作为香皂、洗涤剂、牙膏、化妆品等日用品的香精配方
- 制药工业

Features & Benefits

- 易升华，高温易分解。长期暴露在空气中，易氧化逐渐变黄。
- 《中华人民共和国食品添加剂卫生使用标准》(GB 2760-2013)规定允许使用食用香料

Sales Specification

ITEM	VALUE
外观	白色至淡黄色结晶粉末
气味	甘草，坚果
含量（%）	99

Package

- 纸桶，25公斤

GHS Hazard Statements

Storage

- 单独贮存于独立仓库
- 仓库地面铺有接地材料
- 远离火苗、明火、火源
- 密封贮存于通风、阴凉、干燥处

Remark

The above information is believed to be accurate and presents the best explanation currently available to us. We assume no liability resulting from above content. The technical standards are formulated and revised by customers' requirement and us, if there are any changes, the latest specification will be executed and confirmed in the contract.

Manage consent