

## 一、 产品特性

中文名： 乙基麦芽酚

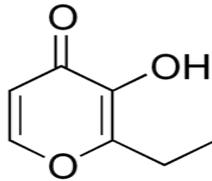
英文名： Ethyl Maltol

化学名称： 3-羟基-2-乙基-4-吡喃酮

分子式：  $C_7H_8O_3$

分子量： 140.14 (按 2007 年国际相对原子质量)

结构式：



乙基麦芽酚是白色结晶粉末或针状结晶，作为一种香味改良剂、增香剂，具有烤麦芽和焦糖的甜香，有果酱和类似草莓的香气。香气持久，是人们所公认的一种安全、可靠、用量少、效果显著的食品添加剂。是烟草、食品、饮料、[香精](#)、果酒、日用化妆品等良好的香味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，对甜食起着增甜作用，且能延长食品储存期。1970年，乙基麦芽酚已正式被世界卫生组织及联合国粮农组织列入食品添加剂的行列，其凭借增香效果显著、公认的安全性以及广泛的应用性等特点以较快的速度在国内外发展。虽然乙基麦芽酚是麦芽酚的同系物，但因为分子结构发生了微小变化，便使其增香效果达到麦芽酚的4-6倍。

## 二、使用说明

乙基麦芽酚作为增香剂，能对不同风味的食品进行增香。作为增甜剂，对食品的原有的甜味有增甜的同时，改进产品原有的苦涩味。乙基麦芽酚有风味“乳化作用”，可以使两个以上的风味更加协调，使食品产生更圆熟的风味。使整体香味更统一，产生令人满意的风味特征。

乙基麦芽酚分为纯香型和焦香型两种类型：

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。因而在当今各类食品行业应用越来越广泛

**纯香型：**其水果味突出。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、涩等不良口感，获得最适宜的水果香甜鲜味和极佳的口感。尤其是用其配制各种烟用香精香料，添加在香烟中，使烟味更加醇香芬芬，吸后减少口腔、咽喉的干燥涩苦味，口、喉觉得圆润舒适。

GB2760 规定的乙基麦芽酚在食品中的添加量

行业	产品	推荐用量	产品	推荐用量
饮料	饮料、水果饮料	1-5	珍珠奶茶	1-3
	牛奶饮料	0.5-1	乳酸饮料和酸奶	0.2-2
甜味香精	可可制品、棉花糖	0.5-1	饼干、面包	2.5-15
	凉果、槟榔、布丁、冻糕	10-20	糖果、果冻	3-10
	香草、焦糖、葡萄、冰淇淋、奶蛋糕	3-5	果酱、红糖、芝士	1-3
	草莓	5-8	其他	1-20 酌情添加
咸味香精	调味品	5-20	肉制品、罐头	3-6
	番茄饮料、海鲜	1-5	烘烤食品	0.5-2 (后期加入)
日化用品	洗涤用品、洗衣粉、护理产品	1-5	牙膏、护发素	1-3
	洗洁精、漂白剂、编织物洗涤剂、香皂	2-10	清新剂、杀虫剂、沐浴液	0.5-3
猪饲料	玉米、黑豆	1-10	大豆、蚕蛹粉	3-10
	豆饼、高粱、骨肉粉、蚕豆	1-5	大麦、麻籽饼、菜籽饼、野草	0.5-5
	鱼粉	3-5	高粱	1-3
鸡饲料	玉米、糙米	1-10	小麦、全鱼粉、磷酸钙类	1-5
	高粱	3-15	膨化大豆、骨粉、鱼粉、油脂	3-5
	稻谷、石粉、贝壳粉、玉米蛋白粉、米糠、花生粕	0.5-3	稻谷	1.5-2
羊饲料	青干草、干草	0.5-3	人工牧草、饼粕类	3-5
	秸秆、能量饲料	3-10	矿物质类	1-3
	天然牧草、蛋白质饲料	5-10	农副产品	1-5
亦可使用于药品中，如止咳糖浆、多维咀嚼片等。				

### 三、产品规格及包装规格

本公司生产的乙基麦芽酚有包括 16-30 目、20-40 目、20-60 目、20-80 目、

30-80 目、60 目下等多种规格，也可以根据客户要求定制其他规格的产品。

产品包装规格有 0.5kg 覆膜袋，05kgPE 罐装产品，25kg 包装，以及 225kg 集装袋包装。也可以根据客户要求的包装规格进行包装，有铁箍桶，也有纸板桶。

## 二、 执行标准

检验项目	接受标准
鉴别	称取约 20mg 实验室样品，精确至 0.1 mg，溶于 10 mL 乙醇 (95%) 中，加入三氯化铁溶液 2 滴，盐酸溶液 3~5 滴，摇匀，溶液应呈紫罗兰色。
外观	白色结晶性粉末
香气	焦糖香气，稀释后具有甜的水果样香气
乙基麦芽酚含量， %	≥99.5
熔点， °C	89.0-93.0
水分,%	≤0.30
铅， mg/kg	≤1
砷 (As) ， mg/kg	≤1
重金属 (Pb) ,mg/kg	≤10

本公司生产的麦芽酚产品符合 GB1886.208-2016 、FCC、USP/NF、JECFA 等标准要求。