

一、 产品特性

中文名： 甲基环戊烯醇酮（简称 MCP）

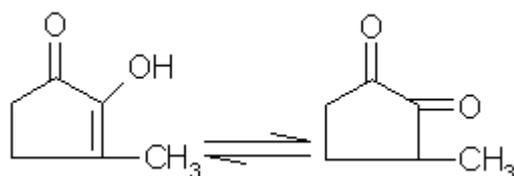
英文名： Methyl Cyclopentenolone

化学名称： 3-甲基环戊烷-1, 2-二酮或者 3-甲基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮

分子式： $C_6H_8O_2$

分子量： 112.13（按 2007 年国际相对原子质量）

结构式：



MCP 最早以天然物质形式被发现于槭树、榉木（山毛榉科）、烟草和焙烤的咖啡中，具有槭树和独活草似香气，在稀溶液里呈槭糖-甘草风味。1912 年，Meyerfeld 首先从榉木中干馏得到的焦木酸中分离出 MCP，后经鉴定其化学成分为 3-甲基-1, 2-环戊二酮。

二、 使用说明

甲基环戊烯醇酮（MCP）是一种白色结晶粉末，感官性能好，具有咖啡的焦糖香气，稀释时有枫槭的典型香气。是广谱的香味增效剂，广泛应用于糕点、饮料、糖果、烟草、牙膏及医药行业，特别是对咖啡型食品和烟草的增香和定香作用尤为显著。主要用于配制**槭、熏烟、奶油硬糖、咖啡、朗姆酒和杏子**等型香精。也广泛用于胡桃及其他坚果、糖浆、朗姆糖焦糖、苏格兰奶油、辛料、汤料、葡萄酒、冰淇淋、糕点、糖果、烘焙食品、饮料、果珍、肉制品等食品中。一般在生产后期加入，单独溶解成稀释溶液或溶于其他香精加入食品中使用。还可以用于洗涤剂、化妆品等产品中。

MCP 容易被氧化：长期裸露在空气中会**逐渐变黄**，用适当的溶剂进行重结晶，可以除去黄色。但即使被氧化发黄，也不影响其应用效果。保存过程注意避光，**避免与铁器接触**。

GB2760 规定的三氯蔗糖在食品中的添加量

产品名称	参考用量 (mg/Kg)
软饮料	10-20
冰淇淋、其他冰制品	5-6
糖果	15-25
烘烤食品	10-20
胶冻、布丁、果冻	10-20
口香糖	8-20
糖浆	10-30
咖啡饮料	10-20
烟草	100-200
香精	20-100
肉制品	13-60

三、产品规格及包装规格

本公司生产的MCP是30目下粉末产品,产品包装规格有2.5kg *10袋或25kg独立包装,内袋采用避光的铝箔袋包装,外面是纸板桶。

三、 执行标准

检验项目	接受标准
色状	白色结晶性粉末
香气	具有坚果香, 稀释时有枫槭-甘草样香气
溶解度 (25℃)	1g 试样全溶于 5mL90% (体积分数) 乙醇中
含酮量 (GC, %)	≥95.0
熔程℃	104.0-108.0
砷 (As) mg/kg	≤3
重金属 (Pb) mg/kg	≤10

本公司生产的 MCP 产品符合 GB1886.128-2015 、 FCC 等标准要求。