

一、 产品特性

中文名：麦芽酚

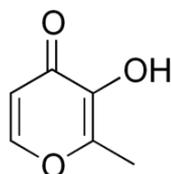
英文名：Maltol

化学名称：3-羟基-2-甲基-4-吡喃酮

分子式：C₆H₆O₃

分子量：126.11（按 2007 年国际相对原子质量）

结构式：



麦芽酚是白色至微黄色针状结晶或结晶性粉末。天然存在于烤麦芽、松针等中。具有焦香奶油糖的特殊香气，稀释液呈草莓香味。京达香料麦芽酚大都为化学合成制得，主要用作增味剂或医药中间体原料。它被发现于落叶松针树的树皮以及烤麦芽中(麦芽英文为 Malt，麦芽酚 Maltol 也是因此而得名)。

二、 使用说明

麦芽酚是一种广谱的香味增效剂,具有增香、固香、增甜的作用。可配制食用香料、烟用香料、化妆品香精等，广泛用于食品、饮料、烟草、酿酒、化妆品、制药等行业，具有明显效果。

GB2760 规定的麦芽酚在食品中的添加量

产品名称	参考用量 (mg/Kg)
软饮料	4
冰淇淋、冰制食品	9
糖果	3
烘烤食品	30
果冻及布丁	7.5
果冻、胶姆糖	90

通常 50-250mg/kg 浓度作为增香剂。除此，麦芽酚也被用作医药中间体的原料，用于生产胃药泮托拉唑。

三、产品规格及包装规格

本公司生产的麦芽酚主要有 20 目及 30 目下规格，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 25kg 或根据客户要求包装，内层 2 层 PE 袋，外面是纸板桶，以及 200kg 集装袋包装。

三、 执行标准

检验项目	接受标准
鉴别	紫外吸收：取 0.01g 试样，溶于 1000 mL0.1mol/L 的盐酸中，该溶液在波长 274 nm \pm 2nm 处有最大吸收峰。
外观	白色结晶性粉末
香气	焦糖奶油样香气
麦芽酚含量， %	≥ 99.0
熔程， $^{\circ}\text{C}$	160-164
水分， %	≤ 0.50
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 GB1886.282-2016 、 FCC、 USP/NF、 JECFA 等标准要求。