

牛奶香精			
配方 A1			
乙酸乙酯	香气：有强烈的醚似的气味，清灵、微带果香的酒香，易扩散，不持久。		0.13
丁酸丁酯	香气：有强烈的、甜润的水果香气，并有香蕉和菠萝似的香韵。		0.17
辛酸乙酯	香气：有玫瑰、橙子的花果香，浓度低时有清凉的的水果香味。		0.2
乙醛	外观与性状：无色液体，有强烈的刺激臭味，易挥发。		0.28
异戊酸乙酯	香气：香而飘逸带酒香的果香。		0.36
丙二醇	外观： 无色吸湿粘稠液体，几乎无味无臭。		至 2g
配方 A2			
乳酸乙酯	外观与性状： 无色液体，稀释有水果和奶油香气。		0.1
癸酸	性质：白色结晶体。具有难闻的气味。		0.11
乙酸	外观及气味：无色液体，有刺鼻的醋味。		0.13
辛酸	外观与性状： 无色油状液体或结晶，有不愉快的气味。		0.15
2-壬酮	感官特征：具有果香、甜香、蜡香、皂香、青香及椰子、奶油的气味。		0.26
γ -十一内酯	香气：具有桃子、椰子、坚果、奶油、香子兰的气味。		0.26
2-十一酮	香气描述：柑桔、玫瑰、鸢尾、芸香样香气		0.3
香兰素	具有香荚兰香气及浓郁的奶香		0.32
硫噻唑	具有令人不愉快的噻唑化合物的气味，但是在极稀浓度时则有令人愉快的香味，它具有坚果豆香. 奶香. 蛋腥气. 肉香，用于坚果类. 奶香肉类及调味料香精中。		0.35
2,3-丁二酮	外观与性状：微绿黄色液体，有强烈的气味		0.42

葡萄香精			
配方 B1			
乙酸苯乙酯	香气：甜的，玫瑰花香，带有粉香的蜂蜜样香气，类似苹果样的果香，并带有可 和威士忌样的香韵。		0.1
柳酸甲酯	香气：具有特有的冬青叶香味		0.1
壬醛	有象玫瑰香气的无色透明液体。		0.1
己酸			0.3
乙酸丁酯	有甜的果香，稀释后则有令人愉快的菠萝、香蕉似的香气。		0.4
丁酸乙酯	香气：清灵强烈的甜果香，有菠萝、香蕉、苹果气息。极易扩散，不持久。		0.5
丙二醇	外观： 无色吸湿粘稠液体，几乎无味无臭。		至 3g
配方 B2			
丁酸异戊酯	物化性质 无色或略带黄色的透明液体。具有强烈的香蕉、洋梨芳香气味。		0.1
呋喃酮	外观性状：具有强烈的焙烤焦糖香味，特征香气为果香、焦香、焦糖和菠萝样香气。		0.1
苯乙醇	香气：具有新鲜面包香、清甜的玫瑰样花香。		0.1
己酸乙酯	香气：强烈的果香和酒香香气，并有苹果、菠萝、香蕉样的香气。		0.1
辛酸乙酯	香气：有玫瑰、橙子花果香，浓度低时有清凉的的水果香味。		0.15
十四碳酸			0.15
香叶油	香气： 具玫瑰和香叶醇样香气。蜜甜，微清，香气稳定持久，新蒸得的香叶油有时带杂味，为少量硫化物的香气，稍储存短期后能消		0.2

	失。		
香叶醇	具有温和、甜的玫瑰花气息，味有苦感。		0.3
乙酸	外观及气味：无色液体，有刺鼻的醋味。		0.3
乙酸异戊酯	香气：较强的新鲜果香，稍甜，有类似熟香蕉、生梨和苹果样的气味。		0.45
配方 B1			0.3
丙二醇	外观： 无色吸湿粘稠液体，几乎无味无臭。		至 3g
配方 B3			
反-2-己烯醛	香气：具有青香、醛香、果香、辛香、脂肪香。在未稀释之前，香气强烈而尖刺，在稀释后有令人愉快的绿叶清香和水果香气。		0.2
松油醇	具似海桐花的清香，甜的紫丁香、铃兰气息。		0.2
己醛	外观与性状： 无色液体，有刺激性气味。		0.3
己醇			0.3
芳樟醇	芳樟醇本身的香气颇佳，沸点又比较低，在朴却的香料分类法里，芳樟醇属于“头香香料”，当调香师试配一个香精的过程中觉得它“沉闷”、“不透发”时，第一个想到的是“加点芳樟醇”，所以每一个调香师的架子上，芳樟醇都是排在显要位置上的。 香气：浓青带甜的木青气息，似玫瑰木。既有紫丁香、铃兰与玫瑰的花香，又有木香、果香气息。香气柔和，轻扬透发，不甚持久。植物的绿萼青蒂常含有此类清香。左旋偏甜，右旋偏清，主要用其清香，因此右旋香气较好。不同来源的芳樟醇香气有较大差异，天然芳樟醇清香透发，但往往不是单一香气；合成芳樟		0.5

牛肉香精			
030	2-甲基-3-巯基呋喃 香气特征：烤肉香、炒咖啡香		0.5
4H030	感官特征：具有肉香、烤肉香。		0.05
3-巯基-2-丁酮	无色或淡黄色液体，呈韭、葱似香气。		0.2
噻唑酯 10%			0.5
硫噻唑 10%	具有令人不愉快的噻唑化合物的气味，但是在极稀浓度时则有令人愉快的香味，它具有坚果豆香. 奶香. 蛋腥气. 肉香，用于坚果类. 奶香肉类及调味料香精中。		0.5
12-甲基十三碳醛	香气:红烧牛肉、羔羊肉、跳羚、赤鹿、猪肉、鸡肉和火鸡肉. 味道:蜡样的，柑橘属水果味道，带有点咸香和油脂香韵的皂样味道. 油炸食品的头香，烤肉的脂肪香，牛肉、鸡肉和火鸡的油质香韵.		0.1
2-巯基噻吩	无色至淡黄色油状液体，具有恶臭味。		0.5
2,4-壬二烯醛	淡黄色液体，具有强烈的花果和油脂香气。溶于乙醇和大多数非挥发性油，不溶于水。		0.1
茴油			1
	醇香气一般较为纯和。		
邻氨基苯甲酸甲酯	似葡萄香气		0.6
乙酸乙酯	香气：有强烈的醚似的气味，清灵、微带果香的酒香，易扩散，不持久。		0.9
配方 B2			1.2

花椒油	具有花椒特有的香气和麻味。		0.5
呋喃酮 10%	外观性状：具有强烈的焙烤焦糖香味，特征香气为果香、焦香、焦糖和菠萝样香气。白色至浅黄色晶体或粉末状固体，微溶于水，易溶于乙醇等有机溶剂。		0.2
四氢噻吩-3-酮			0.1
二糠基硫醚	香气特征：具有坚果香、焙炒咖啡香、肉香、酱香		0.1
糠硫醇	外观与性状：无色油状液体，有恶臭。		0.05
乙偶姻	具有强烈的奶油、脂肪、白脱样香气，高度稀释后有令人愉快的奶香气。		0.1
2,3-丁二酮	理化性质：黄色至黄绿色液体，具有强烈的刺鼻气味，稀释时呈奶油香气		0.05
2-十一酮	香气描述：柑桔、玫瑰、鸢尾、芸香样香气		0.2
2-十三酮	感官特征：具有果香、甜香、蜡香、皂香、青香及椰子、奶油的气味。		0.2
3-甲硫基丙醇	该品有强烈的圆葱、肉臭味，稀释会出现酱油气味		0.05

香水香精			
橡苔浸膏	性状描述：苯浸膏为深绿色蜡状固体、呈特殊苔清香气。		1.4
香豆素			1.3
香兰素	外观白色或微黄色结晶，具		0.26

	有香荚兰香气及浓郁的奶香，		
洋茉莉醛	香气：有清甜的豆香兼茴清香气，微辛，有些似葵花、樱桃样香气，香气较弱而留香持久。		0.14
柏木油	是淡黄至黄棕色黏稠液体，具有柏木香气。		0.68
乙酸柏木酯	香气：强烈的木香，雪松气息，和岩兰草样香气。		0.09
藿香油	具持久的木香和膏香，带樟脑气味。		0.33
香根油	特征性的木香和檀香		0.2
檀香 210	香气：檀香、暖香、甜香。檀香 210 是一款香气浓烈、透发且持久的原料。能为香精配方带来饱满、温暖、天然的檀香特征。同时香气极具扩张力和持久性。与黑檀醇混合使用可作为天然檀香木香气的有效替代品		0.28
异长叶烷酮	香气有力，有新鲜木香，又有甚似天然广藿香样木香及壤香。香气较持久。		0.06
薰衣草油	香气：具清香带甜的花香，香气持久。		1.4
橙花	芬芳的花香，萦绕不去。		0.28
茉莉			0.34
玫瑰			0.56
芳樟醇	芳樟醇本身的香气颇佳，沸点又比较低，在朴却的香料分类法里，芳樟醇属于“头香香料”，当调香师试配一个香精的过程中觉得它“沉闷”、“不透发”时，第一个想到的是“加点芳樟醇”，所以每一个调香师的架子上，芳樟醇都是排在显要位置上的。 香气：浓青带甜的木青气息，似玫瑰木。既有紫丁香、铃兰与玫瑰的花香，又有木香、果香气息。香气柔和，轻扬透发，不甚持久。植物的绿萼青蒂常含		0.54

	有此类清香。左旋偏甜，右旋偏清，主要用其清香，因此右旋香气较好。不同来源的芳樟醇香气有较大差异，天然芳樟醇清香透发，但往往不是单一香气；合成芳樟醇香气一般较为纯和。		
乙酸芳樟酯	香气：有令人愉快的花香和果香，香气似香柠檬和薰衣草，透发而不持久。		0.11
麝香 T	【香气】有甜的麝香香气，稍有油脂样气息，香气扩散性好，留香持久。		0.13
酮麝香	白色至黄色片状晶体。有优雅、浓郁的麝香香气、略带天然麝香香气的香韵，并伴有粉香香气，香气柔和，留香持久。		0.41
大茴香醛	【香气】有似强烈的茴芹和山楂香气。青香，茴青香气。花香似山楂花香，豆香似香荚兰豆。还有些药草、辛香甜味。香气强烈，颇留长。较大茴香醇清强而粗糙。		0.13
大茴香醇	具有类似丁香、香子兰温和的花香香气		0.31
香柠檬油	感官特征：具有清香带甜的果香、药香、膏香		0.15
紫罗兰酮	α 体具有甜花香， β 体类似松木香，稀时类似紫罗兰香		0.3
格蓬	香气：具清香、草木香味膏香，带有格蓬的特征香气。		0.15
橙叶油	具苦橙花香气，似中国玳玳叶油		0.06
PG	无臭，微有苦味，水溶液无味。		0.39

首先把发给大家的示范性配方折算成实验配方，即可以在10g的瓶中可以盛装得下的实验量。

其次是对用到的香料进行文献查阅（诸如《食用调香术》、《美国调香师对若干食用香料的评价》），书面了解其感官特征。到实验室以后，对原料在进行实际的感受，记录下自己的心得体会。根据个人的理解，对该原料在配方中的用量进行调整，进行调香实验。

实验完成后（包括香精熟化前和熟化后），对调好的香精进行感官评价，对配方再次进行调整，以此类推，直至香精调配到个人满意的阶段。

我们的实验课时较少，只能做到对调香工作中最基本操作过程的体验，所以大家尽可能先把配方折算好，必要时需拆分配方（如牛奶香精那样分步来做）。