

单硬脂酸甘油酯生产厂家

产品名称	单硬脂酸甘油酯生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	10.00/1kg
规格参数	产品名称:单硬脂酸甘油酯 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

单硬脂酸甘油酯厂家,单硬脂酸甘油酯生产厂家,单硬脂酸甘油酯,食品级单硬脂酸甘油酯厂家,食品级单硬脂酸甘油酯生产厂家

单硬脂酸甘油酯 (Monoglyceride , MG) 是一种有机化合物 , 分子式为 $C_{21}H_{42}O_4$, 其有两种构型即 1-MG 和 2-MG 。 按照主要组成脂肪酸的名称可将单甘酯分为单硬脂酸甘油酯、单月桂酸甘油酯、单油酸甘油酯等 , 其中产量最大应用最多的是单硬脂酸甘油酯。

品为白色蜡状固体 , 受热熔化为透明液体 , 凝固点不低于 58°C 。 无味、无臭、无毒。易溶于植物油 , 溶于热的乙醇和丙酮 , 不溶于水。能与水起乳化作用 , 为油包水型乳化剂。

1. 可用于食品及医药杀菌剂 , 其抗菌活性强 , 抗菌谱广 , 能用于肉制品、乳制品、啤酒、酱油等的防腐 , 也可用于橘、桃、荔枝等水果的保鲜。甘油单月桂酸酯可与淀粉和蛋白质形成复合物而降低抗菌效果 , 对革兰氏阴性菌几乎无效 , 而与其他杀菌剂如山梨酸钾等复配效果很好 , 故多用于复合配方中。
2. 可作乳化剂、助乳化剂、稳定剂和保鲜剂等。用于食品加工中作面包软化剂 , 豆制品的消泡 , 在乳制品、人造奶油、糕点中作乳化剂和稳定剂 , 一般用量 0.3%-0.5% ; 作酱油、豆乳和乳酸饮料的消泡剂时用量 0.1% ; 还用于配制化妆品膏、霜及乳液 , 在医药工业中作栓剂基剂和药物载体等。
3. 可作乳化剂、助乳化剂、稳定剂和保鲜剂等。用于工业丝油剂的乳化剂和纺织品的润滑剂 ; 在塑料薄膜中用作流滴剂和防雾剂 ; 在塑料加工中作润滑剂和抗静电剂 ; 在医药工业中作栓剂基剂和药物载体等。还用于配制化妆品膏、霜及乳液。乳制品、人造奶油、糕点中参考用量 0.3%-0.5% ; 酱油、豆乳和乳酸饮料的消泡剂用量 0.1%。
4. 用于日用化学制品。HLB>3.7是

W/O型乳状液的乳化剂，是膏霜类产品的理想原料，也用于制药，是配制中性药膏的原料。