

# 聚甘油脂肪酸酯厂家

产品名称	聚甘油脂肪酸酯厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	20.00/1kg
规格参数	产品名称:聚甘油脂肪酸酯 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

聚甘油脂肪酸酯厂家,聚甘油脂肪酸酯生产厂家,聚甘油脂肪酸酯,食品级聚甘油脂肪酸酯厂家,食品级聚甘油脂肪酸酯生产厂家

### 简介

聚甘油脂肪酸酯 ( Polyglyceryl ester of fatty acid ) 是一组系列产品的总称, 别名聚甘油酯 ( PGFE )、聚甘油单聚脂肪酸酯、脂肪酸聚甘油酯。特点是有较多亲水羟基。聚甘油脂肪酸酯是一类新型、高效和性能优良的多羟基酯类非离子型表面活性剂

### 用途

聚甘油酯还具有良好抗菌作用, 中碳链脂肪酸(C8 ~ C12)聚甘油酯对细菌、霉菌、酵母菌等有很强抗菌作用。添加于含油脂或蛋白质饮料中, 能显著提高饮料稳定性和分散性, 改善罐装饮料质量, 延长保质期, 从而制成口感好、性能稳定、耐热性好产品

三聚甘油单硬脂酸酯是制作优质冰淇淋非常理想乳化剂和稳定剂。

聚甘油酯不但有改善淀粉粘度等性质, 同时还具有防止淀粉老化作用, 因而可用于淀粉质食品品质改良, 即可用作面粉改良剂和乳化剂。

聚甘油酯具有抑制或促进结晶化作用, 因此聚甘油酯出现对油脂和糖果、巧克力等油脂制品生产工艺产生很大影响。

添加聚甘油酯能使肉类制品脂肪类物质更好分散和稳定, 易于加工, 且能明显抑制产品析水、收缩和硬化; 在制作香肠等肉制品时, 可有效防止淀粉回生、老化, 改善制品口感, 延长制品保质期。

除上述应用外，聚甘油酯可作食品着色剂，如用水溶性染料将油进行热稳定着色或将染料变成亲油性；也可用于果冻尤其是酸性水果果冻类产品，具有防止果冻类制品水离析效果。

聚甘油酯去污能力不如聚氧乙烯型非离子表面活性剂，但优于蔗糖酯。市场出售用于清洗餐具、果蔬中性洗涤剂，洗后残留中性洗涤剂在安全性方面存在问题；而由聚甘油酯组成洗涤剂，洗后即使有残留，对人体也安全。

聚甘油酯可用于各种化妆品、如洗面奶、香皂、浴液、洗发香波、口红等，刺激性小、安全性高，它可作为W/O型或O/W型乳化剂增溶剂、稳定剂、保湿剂、分散剂等，能显著提高产品质量。

由于聚甘油酯具有良好安全性、耐酸性、耐水解性和药理物质相容性等特点，因此在医药工业中可用作乳化剂、增溶剂、分散剂和渗透剂等，还可用作软膏、栓剂、散剂、片剂、针剂等助剂。

聚甘油酯可用作造纸类专用消泡剂，还可用作纤维柔软剂、抗静电剂，具有耐热、润滑等性能产品改良剂。此外，聚甘油酯还可用作农药杀虫剂分散剂、乳化剂，土壤稳定剂，及用于润滑油、合成油等油品加工等。