

# 丙三醇甘油的作用马来西亚天然甘油为什么比别家好

产品名称	丙三醇甘油的作用马来西亚天然甘油为什么比别家好
公司名称	金恩（广州）新材料有限公司
价格	7.00/公斤
规格参数	品牌:天然 级别:医药级 规格:25KG/桶
公司地址	天河区圃兴路10号166
联系电话	13556050924

## 产品详情

烟液中使用丙二醇作为基液：丙二醇（PG）是目前比较流行的电子液的基液，原因是多方面的。它和蔬菜甘油相比粘度较低，更容易装入油仓。具有较低的密度，此外它是更快被导线吸收。由于丙二醇是无味，无臭有很少或没有味道失真。事实上用丙二醇做基液的烟油的击喉感比较强，因为它需要较少的时间和功率就能被气化。此外，丙二醇烟液的烟雾不会很密集。

烟液中使用蔬菜甘油作为基液：和丙二醇比起来蔬菜甘油没有那么受欢迎。它具有更高的粘度，它能产生密度较高的气化效。击喉感也不如丙二醇那么强烈。蔬菜甘油本身就包含预先存在的香味和甜味。这意味着，在许多情况下，添加香料后（D子烟液）会更甜。让人感觉容易腻，蔬菜甘油（VG）的粘度较高，通常需要更大的功率和更长的时间，以达到\*\*气化温度。

混合形基液 PG+VG：现在大多数厂家采用混用PG和VG基，不同的厂家有不同的比例，但通常你会看到50/50，60/40或70/30的比例，通过这两种PG+VG结合实现在香味强度，击喉感，和蒸气密度方面的平衡结合。

作用：

丙二醇适用行业：航空除冰液、冷冻剂和防冻剂、传热流体、液压和制动液、油漆和涂料、聚氨酯、不饱和聚酯树脂等

丙二醇工业级用途：

丙二醇在各种产品生产中广泛使用的产品，这些产品包括聚酯树脂、发动机冷却液、乳胶漆、导热液和

防冻化合物等各种商品。它还满足液体清洁剂、润滑油、塑化剂和水泥研磨添加剂等应用的要求。可用作溶剂、导热介质或作为化学中间剂，具有反应性氢氧基组的优点；

丙二醇是用于制造高指标不饱和聚酯树脂的优选二醇，而这些树脂的应用广泛，可用于水工建筑物的加固塑料层压板、凝胶涂层、片状膜塑料和人造大理石铸件等；水溶剂表现出优良的防冻性质，因此可作为\*\*的低温导热和飞行器防冻液；是建筑行业中水溶性油漆的重要偶联溶剂，还在油漆和清漆的醇酸树脂的生产中做中间剂。

应用：

- 1.PGI具有冰点低，生物降解性，易于操作，低腐蚀性对金属，不易燃。用于生产各种工业的聚酯和醇酸树脂，油漆和涂料，防冻剂，冷冻剂和传热流体，增塑剂，官能液体等。
2. PGI用于制造高性能的不饱和聚酯树脂，本身在各种应用中使用，例如增强塑料层压板的海洋施工，凝胶涂料，片状模塑料（SMC）为汽车和运输行业，电气元件。
3. PGI与凝固点低，优良的传热性能，低蒸气压；作为冷却剂和防冻液。当大多数液体冻结它们在体积膨胀，其可以管道破裂。丙二醇水溶液具有保持其流动性能力，减少管道压力可避免破裂。
3. PGI具有凝固点低，毒性低，生物降解性，低腐蚀性的性质，低可燃性。所以PGI用作飞机防冰液。
4. PGI为基础的架构水涂料的重要溶剂，并用作中间体生产醇酸树脂涂料和清漆。

产品用途

- 1.用作树脂、增塑剂、表面活性剂、乳化剂和破乳剂的原料，也可用作防冻剂和热载体。
- 2.用作气相色谱固定液、溶剂、抗冻剂、增塑剂及脱水剂。
- 3.载体溶剂;湿润剂;保湿剂;抗结剂;抗氧化剂;组织改进剂;表面活性剂;稳定剂;增稠剂;面团调节剂;乳化剂;调味剂;赋形剂;加工助剂。GB 2760~96列为食品加工助剂。

主要用于各种香料、色素、防腐剂的溶剂，香草豆、焙炒咖啡粒、天然香料等的萃取溶剂。糖果、面包、包装肉类、干酪等的保湿、柔软剂。亦可用作面条、馅芯类的防霉助剂。在豆乳中添加0.006%，可使加热时风味不变，制成洁白有光泽的包装豆腐，油煎则体积膨大。

- 4.丙二醇是杀菌剂苯醚甲环唑的中间体。
- 5.作溶剂，可将防腐剂、色素、抗氧化剂等难溶于水的食品添加剂溶解于其中，再加入食品;有较强的吸湿性，对食品有保湿和抗冻作用。我国规定可用于糕点，最大使用量为3.0g/kg。
- 6.丙二醇是不饱和聚酯、环氧树脂、聚氨酯树脂的重要原料，这方面的用量约占丙二醇总消费量的45%左右，这种不饱和聚酯大量用于表面涂料和增强塑料。丙二醇的粘性和吸湿性好，并且无毒，因而在食品、医药和化妆品工业中广泛用作吸湿剂、抗冻剂、润滑剂和溶剂。在食品工业中，丙二醇和脂肪酸反应生成丙二醇脂肪酸酯，主要用作食品乳化剂;丙二醇是调味品和色素的优良溶剂。丙二醇在医药工业中常用作制造各类软膏、油膏的溶剂、软化剂和赋形剂等，由于丙二醇与各类香料具有较好互溶性，因而也用作化妆品的溶剂和软化剂等等。丙二醇还用作烟草增湿剂、防霉剂，食品加工设备润滑油和食品标记油墨的溶剂。丙二醇的水溶液是有效的抗冻剂。

7. 作为药物载体、颗粒药品用剂。可作为化妆品中保湿剂，软化剂，溶剂等。烟草行业中可作为烟用香精、烟草保湿剂、防腐剂等。食品行业中作为香精、食用色素的溶剂、食品包装柔软剂、食品防粘剂等。还可用于生产不饱和聚酯树脂、也是塑料的增塑剂、脱水剂、表面活性剂、固化剂、粘结剂的原料等。还可用于油漆、农药、涂料等行业。

@丙三醇/甘油

产品说明

外观无色透明粘稠液体，无臭、无味、具有吸湿性、保润性、软化性，极显吸收空气中的水分，水溶液呈中性，可与水、乙醇、甲醇任意比例混合。是天然、绿色和安全的烟用香精香料。

广泛用于纺织、印染、造纸、印刷、洗涤剂、日化、制酒、食品、卷烟、玻璃纸、搪瓷、石油、电子、橡胶、塑料、制革、化学、化纤等行业。主要用作保湿剂、保润剂、吸湿剂、润滑剂、柔软剂、软化剂、增稠剂、增塑剂、稀释剂、防冻剂等。

包装：净量 250kg 铊锌桶，包装容器完整密封，标识规范。

贮存：就贮存于阴凉、干燥、通风的库房中，避光曝晒、雨淋，与氧化剂、还原剂、易燃易爆物品隔离存放。

kosher犹太认证 清真国际Halal认证

品牌：马来西亚宝洁 马来西亚椰树 马来西亚天然油脂

说到这里，我们来了解一下蔬菜甘油(VG)

蔬菜甘油(VG)是一种性状粘稠、提取于天然的植物材料的一种水溶性液体，可用于食品、化妆品和药品。VG天然是甜味的，一般情况会比丙二醇(PG)甜一点，可以单独使用或与PG在按比率混合使用。

因为它厚重的成分和天然的甜味，由蔬菜甘油(VG)主要组成的烟油抽起来嗓子会更舒服，自然柔和的口味也不用再为甜口味烟油增加甜味剂。但是因为烟油粘稠，不易导油，有些人也会抱怨说击喉感差，没什么味道。

但是高含量的蔬菜甘油(VG)有一个很显著的优点——大量的烟雾会带着D子烟爱好者冲上理想的“蒸汽云端”。

甘油食用

每克甘油完全氧化可产生4千卡热量，经人体吸收后不会改变血糖和胰岛素水平。甘油是食品加工业中通常使用的甜味剂和保湿剂，大多出现在运动食品和代乳品中。

在果汁、果醋等饮料中的应用

不同品质的水果，都含有不同程度的单宁，而单宁又是水果中的苦、涩味来源。

作用:迅速分解果汁、果醋饮料中的苦、涩异味，增进果汁本身的厚味和香味，外观鲜亮，酸甜适口。

添加量:0.8%~1%

果酒行业的应用

用水果或其它干鲜果品酿制或泡制的酒，只是制作方法不同，都称为果酒(干红、干白)，果酒都存在单宁，单宁就是苦、涩味的来源。

作用:分解果酒中的单宁，提升酒品的品质、口感，去除苦、涩味。

添加量:1%

肉干、香肠、腊肉行业的运用

腌腊制品、肉干、香肠的用法:

在加工制作时，将植物精化甘油用50度以上纯粮酒稀释后，均匀喷洒在肉上或切好的肉中，充分搓揉或搅拌。

作用:锁水、保湿，达到增重效果，延长保质期。

添加量:1.2%~1.5%

果脯行业的运用

果脯在加工制作时，因存放问题使产品容易失水，干硬，水果中同样也含有单宁。

作用:锁水、保湿，抑制单宁异性增生，达到护色、保鲜、增重效果，延长保质期。

医药

在稳定血糖和胰岛素方面的作用

《欧洲应用生理学》杂志登载过一项研究。研究者们将6名身体健康的年轻男性分为三组，分别给予葡萄糖、甘油和安慰剂，然后让他们在健身器材上做同样的运动。在运动前45分钟服用葡萄糖的人(每磅体重0.5g葡萄糖)，在开始运动时其体内的血糖水平上升了50%，血液中胰岛素水平上升了3倍。在运动前45分钟服用甘油的人(每磅体重0.5g甘油)，在开始运动时血液中甘油水平增加了340倍，但血糖和胰岛素水平没有任何变化。

因此，如果你用甘油代替高热量的碳水化合物，就可以避免因进食大量的饼干或蛋糕所带来的不良后果了。可以说，大剂量的服用甘油几乎不会对血糖及胰岛素水平有影响。大量的证据提示，如果你的目标是减少碳水化合物的摄入量，甘油可能是一种理想的糖原。

甘油可作为一种能量酸

有些科学家还强调指出，如果你想在运动场上有更佳的表现，甘油也是一种不错的补剂。原因在于，当你身体中水分充足时，体能会更强大而且持久。特别是在高温环境中，甘油强大的保水性恰恰有助于身体储存更多的水分。

发表在《国际运动医学》杂志的一项研究显示，甘油可能含有一种产生能量的酸性物质。研究者将甘油和一种名为阿斯帕坦的营养性甜味剂作比较，方法是让被试者分别服用甘油和阿斯帕坦，剂量为每公斤体重1.2g甘油(20%水溶液形式)或26ml阿斯帕坦。结果表明，在亚极限运动负荷下，甘油不但可以降低运动者的心率，还可以将运动时间延长20%。

对于进行高强度体能训练的人，甘油可能给他们带来更出色的表现。对于健美运动员来说，甘油可能帮助他们把体表及皮下的水分转移到血液和肌肉中。

甘油认证：

### Kosher认证

甘油上游原材料及设备通过犹太专家鉴定,才能获得kosher证书。kosher认证又称犹太认证（kosher certificate, 洁食认证），是指按照犹太饮食教规对食品、辅料和添加剂进行认证，此种认证被称为kosher认证。其涉及范围有食品及配料、食品添加剂、食品包装、精细化工、药品、机械生产企业等。KOSHER认证有其完善的法规和理论、实践基础及管理。犹太专家们对犹太食品法作出解释并对其实施管理。

甘油取得KOSHER认证更为广大的消费者所认同；特别在食品及药用方面。KOSHER认证表明该产品通过了高标准的检验。kosher证书已成为产品高质量与高品质的标志。

### Halal认证

甘油在如食品添加、生物化学、家禽、兽医、医药和其它相关领域应用必须取得"Halal（清真）"认证后方可使用。通常所说的天然植物蔬菜甘油就是通过认证的，国内有一部分将蔬菜甘油用于生产电子烟也是这个缘由，所以甘油在生产过程中不得含有动物油脂和有毒及令人兴奋的物质。

取得认证的甘油，才可以应用在食品添加及一类皮肤接触方面。