

甘油二丙酸酯厂家 甘油二丙酸酯用途用量

产品名称	甘油二丙酸酯厂家 甘油二丙酸酯用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	25.00/公斤
规格参数	品牌:甘油二丙酸酯厂家 型号:食品级甘油二丙酸酯 产地:山东甘油二丙酸酯
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

甘油二丙酸酯厂家 甘油二丙酸酯生产厂家 甘油二丙酸酯价格

基本信息：

甘油二丙酸酯品名：甘油二丙酸酯

甘油二丙酸酯型号：食品级

甘油二丙酸酯规格：25kg*1

甘油二丙酸酯用途：食品添加剂、乳化剂

甘油二丙酸酯保质期：24个月

在其他方面可作为消泡剂、分散剂、增稠剂、湿润剂等。

1. 用于糖果、巧克力，可抑制奶糖、太妃糖出现油脂分离现象；抑制巧克力砂糖结晶和油水分离，增加细腻感。参考用量为0.2%~0.5%。
2. 用于冰淇淋，可使组织混合均匀，组织细腻、爽滑、膨化活度，提高保形性。
3. 用于人造奶油，可抑制油水分离、分层等现象，提高制品的质量。
4. 用于饮料，加入含脂的蛋白饮料中，可提高稳定性，抑制油脂上浮，蛋白质下沉。还可用于乳化香精中作稳定剂。
5. 用于面包，能改善面团组织结构，抑制面包老化，面包松软，体积增大，富有弹性，延长保存期。

6. 用于糕点，与其他乳化剂配伍，作为糕点的发泡剂，与蛋白质形成复合体，从而产生适度的气泡膜，所制点心体积增大。

7. 用于饼干，加入面团中能使油脂以乳化状态均匀分散，有效地抑制油脂渗出，提高饼干的脆性。

(1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。用量0.05%。

(2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感

(3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。

(4) 果汁、酒类等，分散剂。

(5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。

(6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜