

棕榈仁提取甘油丙三醇 马来西亚 250kg/桶 食品甘油供应商

产品名称	棕榈仁提取甘油丙三醇 马来西亚 250kg/桶 食品甘油供应商
公司名称	青岛升月国际贸易有限公司
价格	10400.00/吨
规格参数	宝洁:食品级甘油 产品特性:无色液体 产地:马来西亚
公司地址	青岛市崂山区海尔路63号数码科技中心北楼1716
联系电话	13166458768

产品详情

产品描述

丙三醇，标准称为甘油，无色、无臭、味甜，外观呈澄明黏稠液态，是一种有机物。

品牌：宝洁甘油

型号：丙三醇

级别：食品级

包装规格：250kg/桶

丙三醇是甘油三酯分子的骨架成分。相对密度1.26362。熔点17.8 。沸点290.0 （分解）。折光率1.4746。闪点（开杯）176 。

产品特色

甘油用于食品行业有两个主要原因：它有甜味，但热量比糖低；它吸潮，能从空气吸收湿气。因此，它可以用于甜味食品并保持湿润。这种化合物比蔗糖的新陈代谢速度慢，它也不会促进细菌腐蚀牙齿。市场上以低碳水化合物为卖点的食品通常都用甘油做甜味剂。

下面是食用甘油在各食品饮料中的具体作用：

1，果汁

在果汁中分解苦涩异味，增进果汁本身的厚味和香味，外观鲜亮，酸甜适口。

2, 果酒

在果酒中分解酒中的单宁，提升酒品的品质、口感、去除苦、涩味。

3, 腌制肉类

腌制的肉干香肠等产品中用稀释后的植物甘油搅拌至其中，可锁水保湿延长保质期。

4, 果脯

在果脯加工时候可以抑制单宁异性增生，改善果脯的适口性、外观润感与香味，延长保质期。

5, 醇类酒类

可以含在各种醇类的饮料中，如啤酒中。0.14%,日本酒中。0.7%,葡萄酒中。0.497%-0.978‰。甘油含在发酵的副产物酒类中可使其赋有圆润特色。日本在研究发酵条件时发现，当葡萄酒中甘油浓度上升到0.527%—1.735%时，能够抑制糖类产生，葡萄酒的风味比较好。

6, 面包和蛋糕

在面包和蛋糕制作中作为保湿剂，保持松软质地、延长保质期。

7, 宠物食品

宠物食品添加食用甘油可有效防止干裂、增色、保湿以及延长保质期。