

食品甘油和工业级甘油的区别 丙三醇的用途 甘油供应商 太平洋甘油

产品名称	食品甘油和工业级甘油的区别 丙三醇的用途 甘油供应商 太平洋甘油
公司名称	青岛升月国际贸易有限公司
价格	9400.00/吨
规格参数	品牌:太平洋 型号:250 产地:印尼
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

产品介绍

产品描述

外观与性状：无色粘稠液体 无气味，有暖甜味 能吸潮。

相对密度（水=1）：1.26331（20℃）

相对蒸气密度（空气=1）：3.1

粘度（20℃）：1412mPa.s（25℃）：945mPa.s

表面张力（20℃）：63.3 mN/m

饱和蒸气压（kPa）：0.4（20℃）

体积膨胀系数/K-1：0.000615

溶解性：可与水混溶，不溶于氯仿、醚、苯，油类。可溶解某些无机物

产品实拍

产品特点

可以在面包蛋糕的制作过程当中使用。

食品级甘油在面包蛋糕制作的过程中，能够让他们更长时间的保持松软。而且还能够延长这些食物的保质期，现在很多的面包蛋糕生产企业当中都会使用食品级甘油，比如说徐福记以及盼盼等企业当中的食品都含有这种成分。

食品级甘油在果汁，果醋等领域也会使用。

食品级甘油在很多果醋和果汁的生产领域当中也可以使用这种成分，能够迅速分解果汁，能够改善果汁果醋当中的涩味和苦味，对于增加口感来说有非常大的好处。而且使用之后可以让外观更加鲜亮，口感酸甜适中。

食品级甘油可以用来制作各种酒类。

在白酒果酒和葡萄酒的制造过程当中，我们可以发现食品级甘油能够很好的用来增加酒的香味极醇厚程度。一般来说添加的量应该是在1%左右。果脯领域当中也可以使用食品级甘油。大家可以看到国不要存放很长的时间，容易导致肝硬，而食品级甘油能够抑制国服当中丹宁增生。对于保存自身的香味，提高食品的档次有更加大的好处。