

马来西亚食品级甘油/印尼化妆品甘油/丙三醇厂家

产品名称	马来西亚食品级甘油/印尼化妆品甘油/丙三醇厂家
公司名称	青岛升月国际贸易有限公司
价格	9800.00/吨
规格参数	品牌:椰树 型号:250 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

产品介绍

甘油又名丙三醇，是一种无色、无臭、味甘的粘稠液体。大多出现在运动食品和代乳品中。甘油可以增加人体组织中的水分含量。

可以增加高热环境下人体的运动能力。食品中加入甘油，通常是作为一种甜味剂和保湿物质，使食品爽滑可口。甘油广泛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。

产品实拍

食用级甘油（随着生物科技技术的发展，食用级甘油广泛应用）

· 果汁、果醋、果酒腌腊制品、肉干、香肠果脯、烟草、酒类 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。

产品特写

产品参数

中文名称	甘油
英文名称	Glycerin
中文别名	丙三醇
CAS号	56-81-5
品牌	宝洁 椰树 春金 绿宝 金光
质量标准	GB 13206—91
分子式	C3H8O3
分子量	92.0938
熔点	18.17
沸点	290
密度	相对密度(水=1)1.26331、相对密度(空气=1)3.1
外观与性状	无色粘稠液体,无气味,有暖甜味,能吸潮
蒸汽压	0.4kPa/20
闪点	177
溶解性	可混溶于乙醇，与水混溶，可溶解某些无机物
主要用途	甘油大量用于化妆品工业，食品工业，水性印刷油墨，涂、保润剂、吸湿剂、润滑剂、柔软剂、软化剂、增稠剂、冻剂等。由于其无毒无味无公害，为二甘醇、乙二醇用于
健康危害	食用对人体无毒。对眼睛、皮肤没刺激作用。
燃爆危险	小鼠口服毒性LD50=31,500mg/kg.静脉给药LD50=7,560mg/kg。
危险特性	
贮存	贮存于阴凉、干燥、通风的库房中，避免阳光爆晒、雨淋，与氧化剂、还原剂存放。按一般易燃化学品规定贮运
产地	马来西亚 印尼
包装	净量250kg/桶，包装容器完整密封，标识规范

