

# 供应太平洋甘油原桶 丙三醇 食品级化妆品级保湿剂原料 99.7USP

产品名称	供应太平洋甘油原桶 丙三醇 食品级化妆品级保湿剂原料 99.7USP
公司名称	广州凯业进出口贸易有限公司
价格	11500.00/吨
规格参数	品牌:太平洋 等级:食品级/工业级 产地:马来西亚
公司地址	广州市天河区中山大道中288号809房
联系电话	18988911026

## 产品详情

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。

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。