

金盛单硬脂酸甘油酯

产品名称	金盛单硬脂酸甘油酯
公司名称	山东滨州金盛新材料科技有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	滨州高新区高十三路以东新三路以南（注册地址）
联系电话	15562694123

产品详情

单甘酯（甘油硬脂酸酯、甘油单硬脂酸酯、单硬脂酸甘油酯）

产品介绍：

单甘酯是由植物来源的甘油、硬脂酸，经聚反应制得的多元醇酯。该产品具有植物基来源、安全性高、可降解等特点。

质量指标：

项目	指标
CAS号	31566-31-1；123-94-4；11099-07-3
颜色、性状	淡黄色至白色颗粒或粉末
皂化值	约166
酸酯	约1.5
碘值	约0.9
HLB值	约4

物理性质：

熔点56-58 ，相对密度0.97。溶于乙醇、矿物油、脂肪油、苯、丙酮、醚等热的有机溶剂，不溶于水。

功能：

本品为合成型产品，分子呈线性。不同于皂化工艺产品，与市面上的分子蒸馏单硬脂酸酯甘油酯（蒸馏单甘脂）、单双硬脂酸甘油酯（单甘脂）在有效分子含量、使用添加量、乳化性能等方面显著不同，本品安全性更高，添加量更少，生物相容性好，对皮肤刺激性小，具有优良的乳化、润肤、润滑、稳定、抗磨等作用，同时具备良好的防污效果，是一款可以自乳化的单甘脂。食品上主要用于奶油、乳脂糖和奶糖、面包、肉制品及冰淇淋等食品中，化妆品上可用于膏霜、乳液类产品，工业上多用于塑料制品起润滑、防雾、防静电功效。

应用：

- 1) 食品糖果的添加剂，作乳化剂添加巧克力、人造奶油、冰淇淋等或作表面活性剂用，降低粘度和糖结晶，提高乳脂糖和太妃糖的口感。
- 2) 米面制品上的应用能增加生面团的紧密性和明显提高面条的弹性，面条制品在煮沸时不易糊烂，减少煮水浑浊，食用时口感良好。
- 3) 冰淇淋上的应用可使冰淇淋各组分混合均匀，组织细腻嫩滑，膨化适度，品尝时口溶性好，避免冰晶形成，提高保型性和贮存稳定性。
- 4) 糕点上的应用可作蛋糕的起泡剂。能促进蛋白起泡性，在制作蛋糕时能形成“蛋白-单甘脂”的复合体，有效地帮助蛋糕打搅起泡，产生稳定的气泡膜，从而制出稳定细小气泡，容积明显增大的糕点。
- 5) 食用油脂、乳制品上的应用人造奶油、起酥油、花生酱、蛋黄酱、沙拉酱、耗油等产品，都需要加入单甘脂作为乳化剂和稳定剂，以调整油脂结晶作用，防止油水分离、分层现象发生，提高所制产品质量。炼奶、麦乳精、乳酪、速溶全脂奶粉等乳制品，单甘脂是其良好的乳化剂，可提高速溶性，防止沉淀，防止结块结粒，改善产品质量。粉末油脂制品如咖啡伴侣，单甘脂是其主要的乳化剂。
- 6) 饮料上的应用，如豆奶、花生奶、乳酸奶、可可奶、杏仁奶等，可显著提高溶解度和稳定性，防止沉淀、分离现象，延长货架寿命。
- 7) 适用于化妆品膏霜、洗发水、沐浴露等配方中，具有良好的保湿性、乳化性及润肤效果，与其它物质相容性也很好，并可以防静电。
- 8) 本品还是极性热塑树脂加工的常用润滑剂，亦可作为辅助增塑剂使用，内润滑效果明显，能够降低树脂溶剂粘度，提高熔融流动性并不影响制品的透明性，主要用于PVC硬质透明材料。
- 9) 本品在橡胶工业中可用作合成橡胶和天然橡胶的增塑剂或软化剂，亦可用作乳化分散，对橡胶硫化物不良影响，在薄膜加工具有防雾滴作用。

包装与贮存：

25kg袋装或纸板桶装。贮存于阴凉通风处，严禁与有害品混运混存。

保质期：

未开封贮期24个月。

开封后，应尽快使用，及时密封