

聚甘油-6单硬脂酸酯

产品名称	聚甘油-6单硬脂酸酯
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

六聚甘油单硬脂酸酯（聚甘油-6单硬脂酸酯、聚甘油-6硬脂酸酯、六聚甘油硬脂酸酯）

产品介绍：

六聚甘油单硬脂酸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	95461-65-7
颜色、性状	浅黄色块状固体
皂化值	约93
酸酯	约0.6
碘值	约1.0
HLB值	约9.5

物理特性：

无臭，味微甜。可溶于甘油、苯、丙二醇、热的乙醇和冷的乙酸乙酯，不溶于冷水，但在热水中搅拌可分散成乳浊液。

功能：

具有乳化、分散、稳定、调理和控制粘度的作用，且绿色安全、对皮肤无刺激、水溶性好。

本品由于聚甘油链较长，亲水性好，可形成O/W型乳状液，且乳化力不受pH值影响，还具有稳定、增稠、分散等性能。

采用专有脱色、脱味工艺，产品质量更加优良，性能稳定。

应用：

将本品加热与油脂混合均匀后使用，或将本品加入到60℃以上水中，搅拌分散后使用。

可作为保湿剂、乳化剂、稳定剂或清洁成分等应用于洗涤护肤用品、香波、唇膏、发乳、摩丝以及乳化香精等产品中。

本品应用于面包、饼干、糕点等烘焙食品中，可以使脂肪和糖在面团中分布更加均匀，提高膨胀体积，口感松软细腻，并能延长保鲜时间。

本品不但能够提高冰激凌的膨胀率，还可以使得口感更加细腻、润滑。在含油脂或蛋白质的饮料中，如花生奶、可可奶、杏仁露等饮料中，可以提高溶解度和稳定性，延长保质期。

可作为蛋白饮品中优良的乳化稳定剂，在人造奶油、花生酱、面条制品和起酥油中也有广泛使用。

该乳化剂加入面条制品中，能增加生面的紧密性和提高面条的弹性，使之在煮沸时不易糊烂，减少成品中淀粉的损失，降低面团粘度，增进口感。该乳化剂加入米粉制品中，可使水分渗透性好，并增加米粉白度和柔韧性，改善口感。

该乳化剂应用于非液态脂肪中产生充气的作用，降低物料的比重，可应用于糖果盒巧克力中。

该乳化剂还可用于鱼、肉、香肠等肉制品的加工，可以使得脂肪得到很好的乳化、分散、易于加工，延长保质期。

广泛用于化妆品、食品、饲料、润滑、油漆、涂料、皮革、纺织、造纸等。

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