

# 聚甘油脂肪酸酯生产厂家报价

产品名称	聚甘油脂肪酸酯生产厂家报价
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	30.00/kg
规格参数	品牌:聚甘油脂肪酸酯厂家 型号:聚甘油脂肪酸酯生产厂家 产地:河北聚甘油脂肪酸酯厂家
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 产品详情

聚甘油脂肪酸酯厂家,聚甘油脂肪酸酯生产厂家,聚甘油脂肪酸酯,聚甘油脂肪酸酯添加量,聚甘油脂肪酸酯标准

### 一、简介

藻酸丙二醇酯，别名藻朊酸丙二酯、藻酸丙二酯、丙二醇藻蛋白酸酯、褐藻酸丙二醇酯，是由部分羧基被丙二醇酯化，部分羧基被碱中和的藻酸类化合物。

由天然海藻中提取的海藻酸深加工制成，外观为白色或淡黄色粉末，水溶后成粘稠状胶体。常做为饮料产品的增稠、稳定、乳化剂使用。

### 二、性状

外观为白色或带黄白色粉末状物，几乎无臭或微有芳香气味，无味，有吸潮性，易溶于冷水或温水形成黏稠的胶体溶液。不溶于甲醇、乙醇、苯等有机溶剂。

### 三、用途

使用限量GB2760~2001(g/kg)：啤酒、饮料，0.3；冰淇淋1.0；乳化香精2.0；乳制品、果汁，3.0；胶姆糖

、巧克力、炼乳、氢化植物油、沙司、植物蛋白饮料，5.0。FDA，§ 172.858(2000)：冷冻甜食、糖果、糖霜0.5%；焙烤食品0.5%；干酪0.9%；各种油脂1.1%；明胶、布丁、调味品0.6%；甜沙司0.5%；果酱、果冻0.4%；风味增强剂1.7%；其他食品0.3%。EEC(1990)：啤酒(泡沫稳定剂)100mg/L。FAO/WHO(1984，g/kg)：青刀豆和黄刀豆、甜玉米、蘑菇、芦笋、青豌豆等罐头10(产品中含奶油或其他油脂)；加工干酪制造8；酪农干酪5(按稀奶油计)；乳脂干酪5；酸黄瓜5000mg，/kg；发酵后经加热处理的增香酸奶及其制品5000mg/kg；冷饮10。日本规定，用于配制饮料0.3%~0.6%，浓果汁0.1%；冰淇淋0.3%；冰糕0.4%；色拉调味酱0.5%~1%；乳化香精1%~3%；发泡酒0.005%~0.01%；冷冻水果的稳定0.1%~2%；肉类沙司0.5%~1%，以及糖浆、番茄调味酱、酱油等的增稠和分散剂、啤酒泡沫稳定剂。

