

单辛酸甘油酯厂家单辛酸甘油酯生产厂家

产品名称	单辛酸甘油酯厂家单辛酸甘油酯生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	42.00/kg
规格参数	品牌:单辛酸甘油酯厂家 型号:单辛酸甘油酯生产厂家 产地:河北单辛酸甘油酯厂家
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

单辛酸甘油酯厂家,单辛酸甘油酯生产厂家,单辛酸甘油酯,单辛酸甘油酯添加量,单辛酸甘油酯标准

1.单辛酸甘油酯

英文：Mono-caprylin glycerate

分子式：C₁₁H₂₂O₄

分子量：218.30 CAS:537-49-5

2.淡黄色或浅淡黄色透明液体，无臭。略带椰香气味。不溶于水，与水振摇可分散。溶于乙醇，乙酸乙酯，氯仿及其他氯化氢和苯

3.是一种高效广谱防腐剂。它对革兰氏菌、霉菌、酵母均有抑制作用。上世纪80年代首先由日本开发成功并投放市场，规定为不需的食品防腐剂。FAO / WHOJECFA亦对辛酸甘油酯ADI值不作。单辛酸甘油酯系由八个碳的直链饱和脂肪酸辛酸和甘油各一克分子酯化合成。分子式C₁₁H₂₂O₄，分子量为218，熔点40℃，易溶于乙醇等有机溶剂。它在体内和脂肪一样，能分解代谢，终成为二氧化碳和水，无任何积蓄和不良反应。急性毒性试验大白鼠口服LD₅₀为15g / kg。大鼠分别用150mg / kg、750mg / kg、3750mg / kg喂养90天，对动物无有害反应。我国黑龙江轻工所1995年中试成功，经多种食品防腐试验，效果明显。在肉制品中添加浓度0.05%~0.06%时，对细菌霉菌酵母完全抑制；在生切面中使用0.04%，保质期比对照组从2天增至4天；在内酯豆腐中使用，有同样效果。我国GB2760 - 1996规定可用于豆馅、蛋糕、月饼、湿切面，*使用量1g / kg；肉肠为0.5g / kg。

不同品质的水果，都含有不同程度的单宁，而单宁又是水果中的苦、涩味来源。

作用：迅速分解果汁、果醋饮料中的苦、涩异味，增进果汁本身的厚味和香味，外观鲜亮，酸甜适口。

添加量：0.8%~1%

腌腊制品、肉干、香肠的用法：

在加工制作时，将植物精化甘油用50度以上纯粮酒稀释后，均匀喷洒在肉上或切好的肉中，充分搓揉或搅拌。

作用：锁水、保湿，达到增重效果，延长保质期。

果脯在加工制作时，因存放问题使产品容易失水，干硬，水果中同样也含有单宁。

作用：锁水、保湿，抑制单宁异性增生，达到护色、保鲜、增重效果，延长保质期。

作为有特殊功效的稀释剂、乳化稳定剂、增溶剂和香精油基使用，也用做食品生产的消泡剂和防腐剂。产品无色无味、透明清澈，稳定性良好，耐储存；用于食品。

《食品添加剂使用卫生标准》规定：可在乳化香精、饮料、冰淇淋、乳粉、糖果、巧克力、胶姆糖、氢化植物油中按生产需要适量使用。

在糖果涂布中需要低粘度的油脂才能获得理想的光泽、不粘的玻璃体外观，辛癸酸甘油酯是理想的原料。将其与蜂蜡协同使用，可获得更佳的涂衣外观效果。在软糖中作被膜剂，具有透明度高，无异味，糖果色泽鲜艳等优点。它的代谢、营养功能，使它在儿童糖果中成为很好的原料。

将辛癸酸甘油酯与卵磷脂一起作为奶制品的乳化剂使用，不影响奶的风味，可提高奶的速溶性，减少奶的脂离现象，调节奶制品的脂肪组成，获得营养保健更合理的产品。

