

松香甘油酯 食品级松香甘油酯 动物脱毛松香 家禽拔毛松香甘油酯

产品名称	松香甘油酯 食品级松香甘油酯 动物脱毛松香 家禽拔毛松香甘油酯
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	20.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食用松香甘油酯的原料来自优质马尾松的精制脂松香和食用级甘油经酯化而成生成松香类甘油酯。符合我国标准GB10287-88和GB2760-86标准的食用级松香类甘油酯，可安全用于食品。

2.性状

本产品具有优良的乳化性能、增粘性能，能作为胶姆糖基础剂，赋予胶姆糖成泡、增型、耐咀嚼性以及较好的口感。

3.用途

主要用途：作为胶姆糖基础剂，赋予胶姆糖成泡、增塑、耐咀嚼等作用，用于泡泡糖、香口胶、无糖香口胶，具有良好的口感和抗氧化性，并保持柔软等特点。也可在饮料中作乳化稳定剂。

食品级松香甘油酯鸡鸭脱毛操作过程

将淡黄色颗粒状的松香甘油酯放入到加热锅中，待加热溶化后，把待加工产品放入到加热锅内沾满松香甘油酯，3~5秒后将产品捞出快速放置在水池中冷却。冷却后剥离松香甘油酯，产品表面的毛也随着不断脱掉。

在加工过程中，松香甘油酯要一直保持熔融状态，并且融化后的松香甘油酯在锅内的液面不应高于加热锅高度的三分之二，避免松香甘油酯溢出或溅到锅外。待脱毛产品在加热锅内的时间不宜太长，防止产品温度升高，冷却后不宜降温，影响产品质量。此外加工产品的表层应沾满松香甘油酯，否则不能将表层的毛全部去掉。

放进去要稍微放一下下，不能立马捞出来，不然没热毛孔开不了，就会感觉效果不好

用途：主要用于（食品、家禽脱毛使用、食品胶粘剂、粘合剂、口香糖）。

主要应用于：食品加工助剂（用于畜、禽类食品加工脱毛使用）脱毛蜡中作增粘剂，食用热熔胶的基础材料。