

食品级三聚甘油单硬脂酸酯生产厂家

产品名称	食品级三聚甘油单硬脂酸酯生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	30.00/kg
规格参数	品牌:三聚甘油单硬脂酸酯厂家 型号:食品级,工业级,农业级 产地:江苏
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

一、简介

三聚甘油单硬脂酸酯是由聚甘油与脂肪酸形成的酯，其结构依甘油的聚合度、脂肪酸的种类及其酯化度的不同而不同，其是一组系列产品的总称

二、性状

浅棕黄色至黄色的硬性蜡状固体，不溶于水，易分散于水中，溶于乙醇、有机溶剂和油类。有耐高温、耐酸的特性。

三、用途

三聚甘油单硬脂酸酯(PGFE)是由甘油进行控制缩合后，再与硬脂酸进行酯化反应而得，因其组分和聚合度的不同，可为淡黄色至琥珀色油状黏稠液体，浅黄色至棕色的塑性柔软固体，以及浅棕黄色至黄色的硬性蜡状固体。分子中含有聚甘油基和单双脂肪酸根，具有HLB值范围宽(1~16)的特点。不溶于水，易分散于水中，溶于乙醇、有机溶剂和油类。有耐高温、耐酸的特性。三聚甘油单硬脂酸酯为良好的乳化剂，用于面包、糕点生产中，能对面包组织起软化作用，能延缓淀粉老化，保持面包柔软，延长保鲜期。用于冰淇淋生产中，可使糕点组织细腻滑爽、体积增大、质地干燥疏松，防止固相分离而导致质量劣变。还具有消泡能力。

