

# 食品级甘油 福富新材料科技 廊坊食品级甘油

产品名称	食品级甘油 福富新材料科技 廊坊食品级甘油
公司名称	山东福富新材料科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市东平县彭集街道105国道西侧
联系电话	13335270238 13335270238

## 产品详情

在加工制作时，将甘油用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。起到锁水、保湿，达到增重效果，延长保质期，提高产品口感、色感、香味。建议添加量1.2—3%

具体使用方法一、先将腌制好的肉干、肉脯进行初烤至达到必须保持的水份时，廊坊食品级甘油，取出将食品级甘油均匀喷洒在肉干肉脯上，揉搓后再进行加工，用量为每100kg，加入本产品1.2—1.5公斤。二、香肠的使用方法：将切好的肉，以每100公斤计算，用食品级甘油1.2公斤，用500毫升50度以上的纯粮酒稀释，拌入100公斤切好的肉中充分搅拌后按照要求加入其它配料、搅拌后即可进行灌肠。

甘油的作用是吸水保湿，不论从成分还是功效上都不会对皮肤造成伤害，即使长期使用也不会发生副作用。只是要注意甘油的使用方法和注意事项，食品级甘油，食品级甘油销售价，如果没有使用得当，可能会让皮肤变干。使用甘油要注意空气湿度，食品级甘油生产厂家，甘油具有很强的吸水性，正因为如此才可以长时间的滋润肌肤，但是如果身处的环境十分的干燥，那么甘油就可能吸收皮肤的水分，导致皮肤越来越干，所以要将甘油直接擦在皮肤上的话，空气湿度要达到50以上才可以，所以一般在冬天干燥的北方是不适合直接用甘油的。

随着生物科技技术的发展，食用级甘油广泛应用：果汁、果醋，果酒，腌腊制品、肉干、香肠，果脯，酒类在果汁、果醋等饮料中的应用

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% 果酒行业的应用 用水果或其它干鲜果品酿制或泡制的酒，只是制作方法不同，都称为果酒（干红、干白），果酒都存在单宁，单宁就是苦、涩味的来源。

作用：分解果酒中的单宁，提升酒品的品质、口感，去除苦、涩味。

添加量：1%

食品级甘油多少钱-福富新材料科技-廊坊食品级甘油由山东福富新材料科技有限公司提供。山东福富新材料科技有限公司在生物化工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，福富新材料一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创\*\*。相关业务欢迎垂询，联系人：丁经理。