

湖北葡萄糖酸内酯厂家 食品级豆腐凝固剂 奶类制品蛋白质凝固剂

产品名称	湖北葡萄糖酸内酯厂家 食品级豆腐凝固剂 奶类制品蛋白质凝固剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:吉业升 含量:99% 包装:25kg/
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

葡萄糖酸内酯生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产葡萄糖酸内酯的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布全中国省份，欢迎新老客户来电垂询。

葡萄糖酸内酯生产厂家产品介绍详情：

葡萄糖酸内酯

英文名为：Glucono- δ -lactone USP26 FCCIV

中文名称为：葡萄糖酸内酯。

CAS号：90-80-2

分子式：C₆H₁₀O₆

分子量：178.14

密度：1.72g/cm³

熔点：151-155

性状：白色结晶或结晶性粉末，几乎无臭，味先甜后酸（与葡萄糖酸的味道不同）。易溶于水（60g/100

mL)，稍溶于（1g/100mL），几乎不溶于，在水中水解为葡萄糖酸及其 α -内酯和 γ -内酯的平衡混合物。1%水溶液pH等于3.5，2h后变为pH2.5。本品用5%~10%的硬脂酸钙涂覆后，即使用于吸湿性产品中，也很稳定。它约于153℃分解。

特点：用它点出的豆腐更加细嫩，味道和营养价值也更高，而且对身体没有坏处，大家在超市见到的内脂豆腐就是用它点成的。

用途：

用作蛋白质凝固剂、酸味剂、膨松剂、保鲜剂及化妆品、牙膏生产；用于现代工艺制作豆腐

包装：25公斤/桶