

# 湖北丙二醇脂肪酸酯厂家 食品级固体 消泡剂乳化剂

产品名称	湖北丙二醇脂肪酸酯厂家 食品级固体 消泡剂乳化剂
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:20kg/箱
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

丙二醇脂肪酸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丙二醇脂肪酸酯的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布，欢迎新老客户来电垂询。

丙二醇脂肪酸酯生产厂家产品介绍详情：

中文名：丙二醇脂肪酸酯

外文名：Propylene glycol esters of fatty acids

别名：丙二醇酯

用途：乳化剂、消泡剂

丙二醇脂肪酸酯性质：

丙二醇脂肪酸酯为白色至浅黄褐色的粉末、薄片、颗粒或蜡状块体，或为黏稠状液体。本品颜色和形态与构成的脂肪酸的种类有关，无气味或稍有香气和滋味，纯丙二醇单硬脂酸酯的HLB值为3.4，为亲油性

乳化剂，不溶于水，与热水激烈搅拌混合可乳化，溶于、乙酸乙酯、等有机溶剂。丙二醇脂肪酸酯的乳化力不是很强，故很少单独使用，常与甘油脂肪酸酯复配使用，可提高乳化效果

丙二醇脂肪酸酯用途用量：

丙二醇脂肪酸酯用作乳化剂、消泡剂、稳定剂，作为乳化剂HLB值小，乳化活性不强，很少单用，常与单双甘油酯等其他乳化剂配合使用，起增效作用。但丙二醇脂肪酸酯有一个特性就是它具有 $\beta$ -晶型倾向性，并能使其他乳化剂(如单甘酯)的 $\alpha$ -晶型稳定，从而使得单甘酯保持或延缓 $\alpha$ -晶型向 $\beta$ -晶型转换，使之具有良好的乳化稳定性能。可用于人造奶油，防止水分离及水飞溅。用于起酥油，能防止面包、西点等老化，改善其制造过程。用于冰淇淋可以提高膨胀性和保型性。具有很好充气能力，形成轻而稳定的泡沫，因而在酥蛋面包、干酪面包和蛋糕裱花奶油等食品中具有广阔的市场。我国GB2760-2014规定用于乳及乳制品(01.01.01、01.01.02、13.0涉及品种除外)、脂肪，油和乳化脂肪制品、冷冻饮品(03.04食用冰除外)、熟制坚果与籽类(油炸坚果与籽类)、油炸面制品、糕点、复合调味料、膨化食品，使用量20g/kg

包装：20KG/箱