

# 聚甘油脂肪酸酯厂家 食品添加剂 免费拿样

产品名称	聚甘油脂肪酸酯厂家 食品添加剂 免费拿样
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	30.00/千克
规格参数	品牌:聚甘油脂肪酸酯厂家 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 产品详情

功能特点：本品具有较高的HLB值，乳化能力强，易溶于油脂、乙醇和有机溶剂，能分散于热水中，耐高温、耐酸

适用范围及作用：

- 1.冰淇淋等冷食：充气发泡，在凝冻中提高混合料的膨胀率，并细化气泡使之稳定，使冰淇淋形成稳定三维网状结构，提高保型性；防止粗大冰晶形成，使冰激凌的组织细腻，赋予产品良好的口感
2. 乳液、含脂肪饮料、蛋白饮料中：分散乳化，使饮料中脂肪球微细、均匀地分布，提高乳液的稳定性，控制脂肪的附聚与凝聚，防止蛋白离析，增加浓稠度，并使之稳定化
3. 肉制品：可防止填充料淀粉的回生、老化，同时可使脂肪原料更好地分散，易于加工，抑制析水、收缩或硬化
- 4.人造奶油：防止油水分离，改善涂抹性，防止油脂结晶
- 5.其他：糖果、化妆品等

建议用量：食品中添加量1.0 - 2.0%；其他产品1.0 - 10.0%，或根据GB2760规定添加

使用方法：1、在水制剂中PGFE可与其它原料同时投料，在较高的温度（70 以上）搅拌溶解2、将其与油脂一起加热溶解混匀，再进行投料3、将1份PGFE加到3-4份水中，加热至70 以上搅拌，在搅拌下冷却，得白色膏体，再进行投料使用。

