藻酸丙二醇酯生产厂家 作为增稠、稳定、乳化剂 可拆零提供样品

产品名称	藻酸丙二醇酯生产厂家 作为增稠、稳定、乳化剂 可拆零提供样品
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	6.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 包装:25公斤桶 产地:湖北
公司地址	武汉市黄陂区盘龙经济开发区
联系电话	15927657268 15927657268

产品详情

藻酸丙二醇酯

中文名：藻酸丙二醇酯

英文名：Propylene glycol alginate

别 名：藻朊酸丙二酯、藻酸丙二酯、丙二醇藻蛋白酸酯、褐藻酸丙二醇酯

分子式：（C9H14O7）n

CAS 号：9005-37-2

酯化度：80%

性 状：白色或淡黄色粉末

用 途：

1、它作为增稠、稳定、乳化剂用于酸奶、冰淇淋等，产品表面平滑，无凹凸现象，口感醇厚；

2、作为稳定、乳化剂用于奶酪等乳制品，产品膨化、乳化效果好，口感舒适；

3、作为泡沫稳定剂用于啤酒，产品泡沫洁白细腻，挂杯持久；

4、作为耐酸、乳化、分散剂用于各类果汁饮品，产品无沉淀、无分层，油类成分稳定；

5、作为改良剂用于面粉、面条和方便食品等；

此外，还可用于番茄酱、肉类沙司、酱油、乳化香精、糖浆、糖衣等。

用 量：

1、乳脂香精为2g/kg；冰淇淋为lg/kg；

2、啤酒、饮料为0.3g/kg；

3、乳制品、果汁、乳粉为3g/kg；

4、胶姆糖、巧克力、炼乳、氢化植物油、沙司、豆奶饮料为5g/kg。

包 装：25kg/袋