

松香甘油酯厂家松香甘油酯添加量

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 松香甘油酯厂家松香甘油酯添加量 |
| 公司名称 | 江苏采薇生物科技有限公司 |
| 价格 | 12.00/千克 |
| 规格参数 | 品牌:松香甘油酯厂家 型号:食品级松香甘油酯 产地:生产松香甘油酯厂家 |
| 公司地址 | 徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址） |
| 联系电话 | 13338976321 17626436065 |

产品详情

松香甘油酯厂家，松香甘油酯生产厂家，松香甘油酯，松香甘油酯价格，松香甘油酯报价

松香甘油酯是一种常用的食品添加剂，工业、农业、饲料行业也有广泛的用途，以下是具体情况：食品添加剂：松香甘油酯被广泛应用于各种食品加工中，如糖果、巧克力、口香糖、饼干、面包等。主要作用是增加食品的黏度和光泽度，改善口感和延长保质期。用量一般在0.5%~5.0%之间。工业：松香甘油酯在工业中常用作助剂，如涂料、油漆、油墨、胶水等。主要作用是增加产品的粘稠度和黏度，改善产品的流动性和涂布性。用量一般在5%~20%之间。农业：松香甘油酯在农业中也有一定的应用，主要用于制作农药和植物生长调节剂，如杀菌剂、杀虫剂、除草剂等。用量一般在0.5%~5.0%之间。饲料行业：松香甘油酯在饲料行业中主要用于制作添加剂，如饲料防霉剂、饲料增稠剂等。用量一般在0.5%~5.0%之间。

松香甘油酯，英文名glycerol ester of rosin，别名为酯胶、氢化酯胶和甘油三松香酸酯。没有明确的化学结构式，主要成分为枞酸三甘油酯，还有少量的枞酸二甘油酯和单甘油酯，在食品工业中可作为胶基糖果中基础剂物质、食品用香料、加工助剂等

性状物状

外观：透明液体、片状或浅黄色粒状固体，颜色愈浅质量愈好

相对密度：1.095

软化点：>80

折射率：1.545

酸值：<10mgKOH/g

溶解性：溶于芳香族和脂肪族烃类溶剂（石油汽油，矿物的精神，苯，乙酸乙酯，丙酮），酯，酮和氯代烃。

不溶于：水和低分子量醇。

与松香相比酸值显著降低，发脆性和发粘性减小，耐候性得以改善，不再对金属有腐蚀作用。

与乙烯醋酸乙烯酯聚合物（EVA），乙烯丙烯酸乙酯，苯乙烯-异戊二烯-苯乙烯（SIS），苯乙烯-丁二烯-苯乙烯（SBS），SBR，天然橡胶，丁基橡胶，氯丁橡胶，丙烯酸酯，低分子量聚乙烯，聚丙烯，其它非晶体高分子聚合物，邻苯二甲酸和聚2酯增塑剂，醇酸树脂，碳氢树脂及萘烯树脂等相容。

应用

1、用作SBS喷胶/**胶、EVA热熔胶、SBS/SIS热熔胶和热熔压敏胶等的增粘树脂，对铁制包装无腐蚀性，不会使胶液变深色，但初粘性和持粘性不如松香。

2、应用于食品级胶粘剂、食品等行业

3、色浅，气味低，抗氧化性和热稳定性好，耐老化，与高分子材料兼容性好（NR，CR，SBR，SIS，EVA等），初粘力好，也可以用在黄胶中改善初期粘接性 热溶压敏胶，油溶压敏胶，不干胶，复膜胶，EVA热熔胶，聚酰胺热熔胶，密封胶，清漆漆料，装订胶，管道胶，复膜胶，装饰胶，标签胶，胶带胶。

酯胶可用做饮料的稳定剂，用量在成品饮料中不得超过0.05%；在口香糖基础剂中作为咀嚼组分，用量不得超过0.1%。在乳化香精中使用能增加橘油的相对密度，起乳化稳定作用，防止“浮圈”和“沉淀”，增加饮料浑浊度，使其外观有天然饮料的逼真感。用做泡泡糖、口香糖的胶基，用量不超过1.0g/kg。具有口感好、咀嚼柔软和细腻的特性。作为乳浊剂，可与不同的香精配合，制成不同的浑浊型饮料，是一种通用型的乳浊剂。与其他弹性体混合，起到增黏、增加咀嚼及增加柔韧性、保持香气的作用