

食品级甘油 丙三醇 保湿剂99.7%润滑剂

产品名称	食品级甘油 丙三醇 保湿剂99.7%润滑剂
公司名称	嘉兴杰登生物科技有限公司
价格	7.00/千克
规格参数	QITA:油 100%:油 中国:国产
公司地址	海宁市长安镇佳源中心广场2幢201室
联系电话	15988328813 15988328813

产品详情

丙三醇，又名甘油，是一种有机化合物，化学式为C₃H₈O₃，无色无臭透明黏稠液体，能从空气中吸收潮气，也能吸收硫化氢、***和二氧化硫，与水和醇类、胺类、酚类以任何比例混溶，不溶于苯、氯仿、****、二硫化碳、石油醚和油类，主要用作有机化工原料，也可用作分析试剂和润滑性泻药。

甘油的工业生产方法可分为两大类：以[天然油脂](#)为原料的方法，所得甘油称天然甘油，以[丙炔](#)为原料的合成法，所得甘油称[合成甘油](#)。

天然甘油

1984年以前，甘油全部从动植物脂制皂的副产物中回收。至今为止，天然油脂仍为生产甘油的主要原料，其中约42%的天然甘

油得自制皂副产，58%得自脂肪酸生产。制皂

工业中油脂的[皂化反应](#)

。皂化反应产物分成两层：上层主要是含[脂肪酸钠](#)

（肥皂）及少量甘油，下层是废碱液，为含有盐类，氢氧化钠的甘油稀溶液，一般含甘油9-16%，无机盐8-20%。油脂反应。油脂水解得到的[甘油水](#)

（也称甜水），其甘油含量比制皂废液高，约为14-20%，无机盐0-0.2%。近年来已普遍采用连续高压水解法，反应不使用催化剂，所得甜水中一般不含[无机酸](#)

，净化方法比废碱液简单。无论是制皂废液，还是油脂水解得到的甘油水所含的甘油量都不高，而且都含有各种杂质，天然甘油的生产过程包括净化、浓缩得到粗甘油，以及粗甘油蒸馏、脱色、脱臭的精制过程。

