

吉业升供应三聚甘油单硬脂酸酯 cas26855-43-6 食品添加剂

产品名称	吉业升供应三聚甘油单硬脂酸酯 cas26855-43-6 食品添加剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	发货地:湖北武汉 含量:99% 包装:25kg/桶
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

三聚甘油单硬脂酸酯

规格：皂化值120~130mg KOH/g

包装：25kg/桶

CAS: 26855-43-6

分子式: C₂₇H₅₄O₈

分子量: 506.71

中文名称: 三聚甘油单硬脂酸酯

聚甘油单硬脂酸酯

英文名称: Triglycerol monostearate

性质描述: 浅黄色蜡状固体，无臭，味微甜。可溶于甘油、苯、丙二醇、热的和冷的乙酸乙酯，不溶于冷水，但在热水中搅拌可分散成乳浊液。HLB值为11.3(六聚)。大白鼠LD5020g/kg，Adl 0~25mg/kg(FAO/WHO . 1994)。

生产方法:甘油经高温脱水缩合制得六聚甘油，再将六聚甘油与单硬脂酸酯酯化、脱色即得产品。

质量标准:

外观 白色到浅黄色粉末

酸值 5.0 mg KOH/g

皂化值 120~130mg KOH/g

熔点 53~58oC

碘值 3.0g I₂/100g

砷含量(As) 0.0003%

重金属(Pb) 0.001%

使用方法：将本品与可溶性粉末(如蔗糖、面粉等)直接混合均匀后，再加溶剂分散或溶解；也可将本品以适量的水或油混合、湿润，再加所需要的水或油，并加热到60-80℃，使其分散或溶解。

本品还可用于可可制品，固体复合调味料，果冻，调制乳粉和调制奶油粉(包括调味乳粉和调味奶油粉)，即食谷物(包括碾轧燕麦)，面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉，脂肪，油和乳化脂肪制品(植物油除外)，植物油(**煎炸用油)，调味品(**用于膨化食品的调味料)，膨化食品，熟制坚果与籽类(**油炸坚果与籽类)食品行业。在工业化妆品工业、塑料、轻工纺织、石油工业、合成树脂与橡胶加工以及果蔬保鲜等方面也有广泛的应用。