河南郑州批发三聚甘油单硬脂酸酯

产品名称	河南郑州批发三聚甘油单硬脂酸酯
公司名称	郑州天通食品配料有限公司
价格	28.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市万客来长通商贸城
联系电话	0371-86035099 13592653722

产品详情

郑州天通食品配料有限公司优质生产三聚甘油单硬脂酸酯（pge），三聚甘油单硬脂酸酯（pge）含量，三聚甘油单硬脂酸酯（pge）价格，三聚甘油单硬脂酸酯（pge）厂家最新报价，三聚甘油单硬脂酸酯（pge）cas，三聚甘油单硬脂酸酯（pge）分子式，三聚甘油单硬脂酸酯（pge）用途，欢迎新老客户来电洽谈！

三聚甘油单硬脂酸酯是由聚甘油与脂肪酸形成的酯，其结构依甘油的聚合度、脂肪酸的种类及其酯化度的不同而不同，其是一组系列产品的总称，聚甘油酯是多羟基酯类非离子表面活性剂，由于其亲水性随甘油脂聚合度的增大而增强，亲油性随脂肪酸脂的不同而不同，所以通过改变甘油的聚合度，脂肪酸的种类及酯化度，可以得到hlb值由1-16的不同性能的表面活性剂。 应用范围与使用量: 1、冰淇淋 在冰淇淋配料中加入pgfe，能使空气易于渗入，形成细密的气孔结构而增大体积，制得的冰淇淋坚挺成型稳定，在一段时间内冰淇淋在盘上或纸杯内不变形，不出现“ 化汤 ”现象，还能使冰淇淋中的各部分混合均匀，成品口感细腻润滑，保形性好。用量：0.15—0.5% 2、饮料： pgfe用于含油脂或蛋白质的饮料中，如杏仁奶、核桃仁奶、豆奶、花生奶、乳酸奶、椰子奶和可可奶等饮料中，可做乳化剂和稳定剂，显著提高溶解度和稳定性，防止沉淀的生成和分层现象，延长保质期。用量：0.2—0.6% 3、糖果： 在糖果制造中利用pgfe作乳化剂和增塑剂，可防止奶油糖类糖果产生油脂分离现象，提高糖果的防潮性，减少变形，防止粘纸粘牙，改善口感。在巧克力糖中还能抑制巧克力油脂结晶，防止巧克力表面起霜，提高巧克力脆性，防止受潮受热变软而影响品味。可降低巧克力糖浆的粘度，使加工易于进行。pgfe是胶姆糖的良好增塑剂。使胶姆糖、泡泡糖具有更好的柔软性和可塑性及更好的咀嚼口感。在其它糖果中pgfe可作充氧剂。用量：0.3—0.6% 4、食用油脂： 人造奶油、黄油、起酥油、花生酱、蚝油等产品，加入pgfe作为乳化剂和稳定剂，防止油水分离、分层现象发生。能改善餐用黄油的涂抹性、消除天气炎热出现的渗水现象及防止黄油煎炸时的飞溅。可作为食品油结晶的抑制剂。在粉沫油脂制品如咖啡伴侣中，加入pgfe作为乳化剂。用量：0.2—0.6% 5、乳制品：
在炼乳、乳酪、速溶全脂奶粉等乳制品中，加入pgfe作为乳化
剂和渗透剂，可提高其速溶性。用量：0.1—0.5% 6、焙烤食品： 通常指面包、饼干、蛋糕及其它各类糕点，pgfe在焙烤食品中作为乳化剂和起泡剂，使油脂在面团中分散的更均匀，产生稳定细小气泡，体积显著增大，使面包 糕点松软体大，富于弹性，内部结构呈海绵状。pgfe还可延缓淀粉乳粒的体积和面包

内部水分的释出，外皮松脆时间也随之延长。同时也非常适用于延缓面包碎 屑的固结，从而有一定的保鲜作用，可使保鲜期延长4—5天，不变硬、不掉渣。在饼干生产中还可提高其松脆性，使饼干在生产过程中易于脱模，花纹清晰。用量：0.1—1%（按面粉计） 7、米面制品： pgfe在方便面和速食面中能促进水的润湿性和渗透性，使水份较快地渗入面条内部，方便使用。在面条制品中能增加生面团的紧密性和提高面条弹性，面条制品 在沸煮时不易糊烂，减少成品中淀粉的损失，降低面团粘度，增进口感。在米粉制品中可使水份渗透性好，并增米粉白度和柔韧性，改善口感。在馒头、包子类
制品中可使其体大松软，内部呈海绵状，富于弹性。用量：0.2—2% 8、肉类制品： 在生产香肠、午餐肉、肉丸、鱼丸、鱼肉馅等肉类制品时，往往需加入适量淀粉作填充料。加入pgfe可防止淀粉回生、老化。同时由于pgfe的乳化作用，可使脂肪原料更好地分散，易于加工，抑析水、收缩或硬化现象。用量：1—5%?： 9、化妆品方面的应用 在雪花膏、洗面奶、香皂、剃须膏、口红、牙膏等中作为分散剂、乳化剂、增稠剂、稳定剂和起泡剂。由于对皮肤无刺激作用，使皮肤具有柔软感和平滑
感，特别适用于高级化妆品和儿童化妆品。用量：1—20% 10、在药品中的应用: 10.1软膏基质 效用：用作霜基软膏的乳化稳定剂、增粘剂、保湿剂。制品的稳定性、辅展性好，特别是以水剂代替油剂便于洗涤是其最大的优点。用量：1—5% 10.2乳化剂及多相脂质体 效用：用作o/w或w/o型乳化剂和多相脂质体的乳化稳定剂，因无臭味尤其适合于口服制剂。用量：0.2—5% 10.3栓剂基质 效用：改善加工工艺性能，使产品无粘膜龟裂及空隙发生，可改善崩解释放性能，并可提供药物的生物利用度，对粘膜无刺激。 10.4片剂润滑剂 效用：防止原料粉结块，改善流动性，增加粉末的可压缩性，减少粘冲，使制品表面光滑有光泽，成品率上长，可改善崩解性。用量：1—2% 片剂崩解剂和包衣材料等效用：作片剂内加或外加崩解剂，改善崩解性能，尤其是抗生素制剂，包装材料中作为乳化剂和增塑剂。用量：0.5—5% 11、在塑料中用作食品包装薄膜制品的增塑剂和乳化剂。在纺织品中作为纺织原料的柔软整理剂和抗静电剂等。用量：1-5%
上述列举的用量均为估计量，实际应用中根据被乳化的油脂、蛋白质及其被乳化物质的量而增减

郑州天通食品配料有限公司欢迎新老客户来电洽谈！

联系人：齐亚飞。电话：0371-86035099.13592653722