

# 单甘酯 食品级 质量保证

产品名称	单甘酯 食品级 质量保证
公司名称	郑州冠荣食品科技有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市二七区大学路14号1号楼5层东半部506房
联系电话	0371-55903856 13598809205

## 产品详情

产品名称：单甘酯

以天然植物油脂为原料生产的单硬脂酸甘油酯，简称单甘酯，经分子蒸馏技术提纯有效成分达到90%以上，又称为分子蒸馏单甘酯，是应用最广泛的食品添加剂，安全用于食品、医药、塑料等的生产加工中，占市场乳化剂用量的一半以上

性状：单硬脂酸甘油酯是含有c16 - c18长链脂肪酸与丙三醇进行酯化反应而制得。是一种非离子型的表面活性剂。它既有亲水又有亲油基因，具有润湿、乳化、起泡等多种功能。本品一级品为乳白色似蜡固体，可溶于甲醇、乙醇、氯仿，丙酮和乙醚等溶液。

用途：单硬脂酸甘油酯是食物的乳化剂和添加剂;化妆品及医药膏剂中用作乳化剂，使膏体细腻，滑润;用于工业丝油剂的乳化剂和纺织品的润滑剂;在塑料薄膜中用作流滴剂和防雾剂;在塑料加工中作润滑剂和抗静电剂，在其他方面可作为消泡剂、分散剂、增稠剂、湿润剂等。在食品中具有乳化、分散、稳定、起泡、消泡、抗淀粉回生等作用。主要用于面包糕点（有弹性增大面积）、饼干面条(有弹性)、糖果冰激凌（保持一定的干燥度和膨胀率防止粘牙减少变形）、奶制饮料（防止分层油脂析出）、豆制品（消泡剂）。

单甘酯在食品行业中主要作为乳化稳定剂，主要用在蛋糕油、奶油、咖啡伴侣、冰激凌、冷食、液固体饮料、乳制品、奶糖、饴糖、水果糖、巧克力、面包、饼干、花生/核桃/豆/芝麻/椰子酱（奶）、香肠、火腿肠、米面制品、面条、淀粉、麻辣食品等。

包装规格：复合牛皮纸袋，内衬食品级塑料袋，25kg/袋