

松香甘油酯 食品级 片状 动物家禽 脱毛剂 甘油松香酯

产品名称	松香甘油酯 食品级 片状 动物家禽 脱毛剂 甘油松香酯
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	20.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

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

外观:透明液体、片状或浅黄色粒状固体,颜色愈浅质量愈好

松香甘油酯性质:

酯胶为黄色或浅褐色透明玻璃状物,质脆,无臭或微有臭味,相对密度1.080~1.100。不溶于水、低分子醇,溶于芳香族溶剂、烃、萜烯、酯、酮、橘油及大多数精油。酯胶为亲油性乳化剂,具有稳定饮料的作用,可用于调整柑橘类精油的密度

松香甘油酯应用:

- 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。

包装

编织袋或纸袋,25kg/袋或40kg/袋,或者根据客户指定包装。

保质期

储存在阴凉及干燥的地方,保质期是12个月。