

棕榈油 8002-75-3 食品添加剂

产品名称	棕榈油 8002-75-3 食品添加剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 型号:工业级 品级:优等品
公司地址	武汉市硚口区长丰乡长丰村汇丰企业天地14幢5层3号-88
联系电话	18040559409 18040559409

产品详情

食品级棕榈油

中文别名：棕油、棕皮油

英文名称：Palm oil

CAS号：8002-75-3

分子式：C₁₄H₁₈O₂

分子量：607.02

EINECS号：216-472-8

比重:(40 /25 水)0.902

碘值gl/100g:56

皂化值,mgKOH/g:180

透明度:35

产品性状：

澄清透明液体，冬天凝固为膏状。

产品用途：

- 1) 当作食油、松脆脂油和人造奶油来使用。
- 2) 用于饼干、泡面及其他副食品的煎炸。
- 3) 作为调和油和餐饮油的原料油。

包装：20公斤/箱1.作为食用油，棕榈油被用于烹饪和炸制食品，如薯条、蛋糕和面包等。

2.棕榈油也被用作人造奶油和起酥油的原料，人造奶油是一种模仿奶油的食品，用于糕点、面包等食品的涂抹或夹馅，起酥油则主要用于烘焙和煎炸食品，增加食品的口感和脆度。

3.棕榈油也用于糖果和巧克力制作，是制作糖果油脂的原料。

4.在冰淇淋等冷饮中，棕榈油也常被用作乳化剂，使冰淇淋口感细腻。

棕榈油具有高固体性质甘油含量，能保持食品平稳且抗拒氧化。