分子蒸馏单甘酯 食品乳化剂

产品名称	分子蒸馏单甘酯 食品乳化剂
公司名称	杭州富春食品添加剂有限公司
价格	7000.00/吨
规格参数	型号:DMG-90 类型:食品乳化剂 产品规格:DMG-90
公司地址	中国 浙江 富阳市 高桥工业园区郜村
联系电话	0571 61730677 18867527588

产品详情

型号	dmg-90	类型	食品乳化剂
产品规格	dmg-90	用途、使用范围	食品添加剂-乳化剂
品牌	富春	包装规格	25kg/包
cas	123-94-4		

产品名称：分子蒸馏单甘酯

产品类别：食用乳化剂

产品说明：

产品介绍：

分子蒸馏单甘酯是一种优质高效食用乳化剂，具有乳化、分散、稳定、起泡、消泡和淀粉抗老化等作用。在食品、医药、日用化工、塑料、包装及化妆品等工业中有广泛用途。分子蒸馏单甘酯完全无毒无害，人体摄入量没有限制，是安全优质的食品添加剂。 用途：

可用于食品糖果的添加剂、米面制品上的应用、冰淇淋上的应用、糕点上的应用,可作蛋糕的起泡剂、食用油脂、乳制品上的应用、饮料上的应用、生产化妆品、护肤剂香脂、冷霜、发乳等原料、医药方面可作药物软膏的优良乳化剂、本品可用作塑料薄膜的包覆剂、抗静电剂、防雾剂、剥离剂、增塑剂和乳化剂以及纺织原料的柔软整理剂和抗静电剂等等。

性能：

良好的乳化、分散、稳定作用：在食品加工中经常出现油水分离现象，加入乳化稳定剂可使混合相形成均匀的乳状液，避免和防止食品、饮料油水分离、分层、沉淀现象，提高产品质量，延长货架期。 淀粉抗老化作用：分子蒸馏单甘酯可与蛋白质和淀粉形成络合物，与直链淀粉形成不溶性络合物可防止淀粉冷后重结晶，防止淀粉老化回生，从而使面包、蛋糕、马铃薯制品等富含淀粉的食品长时间保持新鲜、松软。改进油脂的结晶：分子蒸馏单甘酯能在油脂表面定向排列，起到控制和稳定油脂结晶的作用，尤其是人造奶油起酥油等油脂产品，能起到改善塑性和延展性，防止析油分层等作用。

包装规格：

纸塑复合袋，25kg/袋。

技术要求： 感官指标:乳白色或浅黄色蜡状、颗粒状或粉状固体，无杂质，无臭无味 理化指标 gb15612—1995

项目	指标
单硬脂酸甘油酯含量，%≥	90.0

碘值≤	4.0	
凝固点，℃	60.0～70.0	
游离酸（以硬脂酸计），%≤	2.5	
砷（as），%≤	0.0001	
重金属（以pb计），%≤	0.0005	