

蒸馏单甘酯 富春 富春 99 (%)

产品名称	蒸馏单甘酯 富春 富春 99 (%)
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:富春 品牌:富春 含量:99 (%)
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	富春	品牌	富春
含量	99 (%)	有效物质含量	90 (%)
产品规格	25kg/包	主要用途	食品添加剂

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：

1、饮料和速溶食品商的应用：

分子蒸馏单甘酯加入到含油脂和蛋白质饮料（椰子奶、花生奶、杏仁奶、可可粉、豆浆晶）中可以显著提高溶解性和稳定性，防止沉淀、分离。并具有赋香着色作用，单甘酯热稳定性好，很适合各种饮料生产。

2、冰淇淋上的应用：

分子蒸馏单甘酯是制作优质冰淇淋最理想的乳化剂和稳定剂，可改进脂肪分散性，使脂肪粒子细微均匀；促进脂肪和蛋白质的相互作用；防止和控制粗大冰晶形成，使组织细腻幼滑；提高产品保型性和储存性；改善口融性。

分子蒸馏单甘酯在冰淇淋中参考用量：0.3%-0.5%

3、面包类制品上的应用：

能促进面包快速发酵，增大面包体积，改善面团组织结构，延长面包保质期。参考用量0.3%。

糖果、巧克力上的应用：

不仅可使糖和脂肪类原料迅速均匀混合，而且冷却后也不分离；从而防止了起纹、粒化和走油等现象。还能防止制品粘牙、粘附和变形、提高制品的防潮性。

4、分子蒸馏单甘酯在塑料工业中的应用：

分子蒸馏单甘酯主要用作脱模剂、增塑剂、孰料抗静电剂，特别适用于高发泡聚乙烯制品的抗缩剂。在pvc制品生产中作为内润滑剂，且可作为醇酸树脂的改性剂，硝酸纤维素的增塑剂。分子蒸馏单甘酯是农用大棚薄膜流滴剂的主要原料。作为纺织印染助剂，分子蒸馏单甘酯是织物最好的防变色及柔软剂；在复合铅盐稳定剂中是不可或缺的润滑剂，且可作为乳胶的分散剂及合成石蜡的配合剂。

性能：

(1) 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。

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。

(2) 淀粉抗老化作用：

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