

# 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-95 类型:食品乳化剂 产品规格:DMG-95
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-95	类型	食品乳化剂
产品规格	dmg-95	用途、使用范围	食品添加剂
品牌	富春	包装规格	25kg/袋
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：

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。推荐用途：

- 1.食品糖果的添加剂，作乳化剂添加巧克力、人造奶油、冰淇淋等或作表面活性剂用；2.米面制品上的应用,能增加生面团的紧密性和明显提高面条的弹性，面条制品在沸煮时不易糊烂，减少煮水混浊，食用时口感良好；3.冰淇淋上的应用,可使冰淇淋各组分混合均匀，组织细腻嫩滑，膨化适度，品尝时口溶性好，避免冰晶形成，提高保形性和贮存稳定性；4.糕点上的应用,可作蛋糕的起泡剂。能促进蛋白起泡性，在制作蛋糕时能形成"蛋白 - 单甘酯"的复合体，有效地帮助蛋糕打搅起泡，产生稳定的气泡膜，从而制出稳定细小气泡、容积明显增大的糕点；5.食用油脂、乳制品上的应用,人造奶油、起酥油、花生酱、蛋黄酱、沙拉酱、蚝油等产品，都需要加入单甘酯作为乳化剂和稳定剂，以调整油脂结晶作用，防止油水分离、分层现象发生，提高所制产品质量。炼奶、麦乳精、乳酪、速溶全脂奶粉等乳制品，单甘酯是其良好的乳化剂，可提高速溶性，防止沉淀、结块结粒、改善产品质量。粉末油脂制品如咖啡伴侣，单甘酯是其主要的乳化剂；6.饮料上的应用，如豆奶、花生奶、乳酸奶、可可奶、杏仁奶等，可显著提高溶解度和稳定性，防止沉淀、分离现象，延长货架寿命；
- 7.生产化妆品、护肤剂香脂、冷霜、发乳等原料；8.医药方面可作药物软膏的优良乳化剂、生产酶制剂能提高淀粉酶、蛋白酶、脂肪酶、纤维酶的活性；在饲料添加剂中能提高饲料的抗结块和抗氧化性能，延长饲料保存期；9.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

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	