

# 食品乳化剂 分子蒸馏单甘酯 单硬脂酸甘油酯 单甘脂 1000克/包

产品名称	食品乳化剂 分子蒸馏单甘酯 单硬脂酸甘油酯 单甘脂 1000克/包
公司名称	郑州谦顺化工产品有限公司
价格	面议
规格参数	保质期:24个月 产地:广东 品牌:海棠
公司地址	郑州市中原区中原中路171号5号楼2单元4层405号
联系电话	18603868579

## 产品详情

### 【产品介绍】

1、分子蒸馏单甘酯(单甘酯,gms)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。

2、工业产品通常为微黄色蜡样固体或片状，除含有单酯外，尚含有少量的二酯及三酯，无味、无臭、无毒。易与水起乳化作用，为油包水型乳化剂。但因其本身有很强的乳化性能，故亦可作为水包油型乳化剂。

总体用途：

1、单甘酯在塑料工业中主要用作脱模剂、增塑剂、抗静电剂，还特别适用于塑料发泡制品的抗缩剂。单甘酯在复合铅盐稳定剂中是不可或缺的润滑剂。单甘酯-gms是油溶性非离子表面活性剂，HLB值3-8，广泛应用于香精香料和食品中的乳化剂、分散剂、乳化稳定剂、增稠剂；也是豆制品加工的有效消泡剂。作为纺织印染助剂，是织物最好的防变色及柔软剂。在PVC制品生产中作为内润滑剂

2、在农用大棚膜的生产中，单甘酯是流滴剂的主要原料。

3、单甘酯可作为硝酸纤维素的增塑剂、醇酸树脂的改性剂、胶乳分散及合成石蜡的配合剂。单甘酯在食品行业中主要用作食品添加剂。单甘酯在日用化妆品行业，在化妆品中，是生产膏霜类产品不可或缺的。用于润肤脂、雪花膏、发乳、洗发香波等配方中，作乳化剂及增稠剂。也可用作医药品乳化剂、软膏的增稠剂。有乳化、分散、消泡、起泡、淀粉抗老化和控制脂肪凝聚等作用；广泛用于食品、化妆品、医药及塑料加工行业，是食品生产中使用最广、用量最大的乳化剂。

包装规格：

纸塑复合袋，25kg/袋，10kg/箱(10小袋)。

质量检验：感官指标：乳白色颗粒状或粉状固体，无杂质，无臭无味检验依据：gb15612—1995

### 【技术参数】

	标准	检测结果
总单甘酯含量%	90	95
游离酸%	2.5	2.0
碘值	3.0	1.0
熔点（ ）	60	65
重金属%	0.0005	0.0005
砷（as）%	0.0001	0.0001
铁（fe）%	0.0002	0.0002
hlb值	3.8	3.8

【分子蒸馏单甘酯的应用】1、在食品方面的应用（1）饮料和速溶食品上的应用：分子蒸馏单甘酯(单甘酯)加入到含油脂和蛋白质饮料（椰子奶、花生奶、豆奶、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，使脂肪粒子微细均匀；促进脂肪和蛋白质的互相作用；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。（3）油脂类产品上的应用：应用于人造奶油、黄油、起酥油、花生酱、椰子酱、蚝油等产品，可以调整油脂结晶作用，防止析油分层现象发生，提高制品质量；应用于炼奶、麦乳精、乳酪、速溶全脂奶粉等乳制品，可提高速溶性，防止制品沉淀、结块结粒；同时也可以应用于粉末油脂制品，如咖啡伴侣作乳化剂。（4）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，延长面包保鲜期。参考用量0.3%。（5）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。2、在塑料工业的应用

（1）抗静电：在塑料树脂内迁移快，效时长，能降低表面电阻减小静电形成和积聚，所以具有快速长效抗静电减少尘埃吸附功能，作为塑料中的抗静电剂、防尘剂。（2）优良的表面活性，在塑料树脂中使薄膜表面易湿润，保持透明，空气凝结水珠可顺膜流下，所以具有封口和印刷性好，保持透明有利透光，可作为长效防雾剂抗滴流剂。（3）良好的油脂性：与树脂分子相容，降低分子间摩擦力，减小熔体粘度，能缩短生产周期、成品率高，作为内外润滑剂、脱模剂。（4）优良乳化性：与发泡剂一起，能使泡体结构均一细腻，减小气泡收缩，特别是冬季气温低时抗收缩能力强，使产品亮洁光滑，节省原料，作为助发泡剂抗收缩剂。（5）树脂相容性，能深入树脂分子，增加柔韧性，可改善熔化和注模，因此可作为增塑剂、改性剂。（6）由天然植物油为原料，无臭无味，按食品添加剂生产，因此安全无毒，可添加到食品包装塑料中。分子蒸馏单甘酯作为一种安全、有效、稳定的乳化剂，现在正越来越多的应用在各个领域！【分子蒸馏单甘酯的使用方法用量】方法一：因为分子蒸馏单甘酯易溶于油脂，将分子蒸馏单甘酯与油脂一起熔化后搅拌混合，再投料，本方法适用于人造奶油、糕点油等产品。是为了乳化目的而将分子蒸馏单甘酯掺合在油相中的，所以，乳化剂以无水状态为好。方法二：将分子蒸馏单甘酯粉末与其它原料粉末（如面粉、奶粉）直接混合均匀投料，然后依法制成各种产品。方法三：制成水合物，再投料使用，具体步骤如

下：1 .  
将一份分子蒸馏单甘酯置于容器内，用电炉或其它加热方法把分子蒸馏单甘酯加热熔化成液体；2 .  
将4 - 5份约70 的热水加入高速搅拌机或打蛋机内，启动搅拌机，将热水激烈搅动。3 . 将熔化成液体的分子蒸馏单甘酯（如果搅拌设备良好，也可以直接加入珠粒或粉末单甘酯），徐徐地加入正在被搅拌的热水中搅打混合，即可以生成乳白的水合物膏体，后冷却到室温待用。由于乳化效果受产生装备、工艺原料等诸多因素的影响，为了更充分地发挥分子蒸馏单甘酯的作用，建议用户采用方法三来使用，其乳化效果最为理想。这是因为，把分子蒸馏单甘酯制成水合物后，其表面比喷雾结晶的分子蒸馏单甘酯粉末的表面约大700倍，有利于分子蒸馏单甘酯在水基中分散。用量：用量0.3% - 0.5%（按产品配方原料重量计），若产品油脂、蛋白质等成份较多，或含不易乳化的原料，则应增加分子蒸馏单甘酯的用量至1% - 5%。

本产品的保质期是24个月，产地是广东，品牌是海棠，型号是食品级