

# 丙三醇 食用甘油 CAS号 : 56-81-5

产品名称	丙三醇 食用甘油 CAS号 : 56-81-5
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	11.00/kg
规格参数	品牌:益海嘉里 型号:ty 益海嘉里:食用甘油
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

## 产品详情

中文名:丙三醇食用甘油 cas号 : 56-81-5

英文名:glycerol

别称:1,2,3-丙三醇 , 甘油

化学式:c3h8o3

分子量 : 92.09

einecs登录号:200-289-5

熔点:18.6

沸点:290.9 at 760 mmhg

水溶性:>500 g/l (20 )

密度:1.263-1.303g/cm3

闪点:22.9

外观:无色、透明、无臭、粘稠液体。

丙三醇是无色味甜澄明黏稠液体。无臭。有暖甜味。俗称甘油，能从空气中吸收潮气。当人体摄入食用脂肪时，其中的甘油三酯经过体内代谢分解，形成甘油并储存在脂肪细胞中。因此，甘油三酯代谢的c终产物便是甘油和脂肪酸。

**生物精化甘油:**食用级甘油其中最优质一种-生物精化甘油，除含有丙三醇，还有酯类葡萄糖等还原糖，属于多元醇类甘油；除具有保湿、保润功能外，还具有高活性、抗氧化、促醇化等特殊功效。

**甘油食用:**

每克甘油完全氧化可产生4千卡热量，经人体吸收后不会改变血糖和胰岛素水平。甘油是食品加工业中通常使用的甜味剂和保湿剂，大多出现在运动食品和代乳品中。

**果汁、果醋等饮料中的应用:**

不同品质的水果，都含有不同程度的单宁，而单宁又是水果中的苦、涩味来源。

**作用：**迅速分解果汁、果醋饮料中的苦、涩异味，增进果汁本身的厚味和香味，外观鲜亮，酸甜适口。

**添加量：**0.8%~1%

**果酒行业的应用:**

用水果或其它干鲜果品酿制或泡制的酒，只是制作方法不同，都称为果酒（干红、干白），果酒都存在单宁，单宁就是苦、涩味的来源。

**作用：**分解果酒中的单宁，提升酒品的品质、口感，去除苦、涩味。添加量：1%

**肉干、香肠、腊肉行业的运用:**腌腊制品、肉干、香肠的用法：

在加工制作时，将植物精化甘油用50度以上纯粮酒稀释后，均匀喷洒在肉上或切好的肉中，充分搓揉或搅拌。

**作用：**锁水、保湿，达到增重效果，延长保质期。添加量：1.2%~1.5%

**果脯行业的运用:**果脯在加工制作时，因存放问题使产品容易失水，干硬，水果中同样也含有单宁。

**作用：**锁水、保湿，抑制单宁异性增生，达到护色、保鲜、增重效果，延长保质期。添加量：0.8%~1%