单硬脂酸甘油酯(单甘脂)

产品名称	单硬脂酸甘油酯(单甘脂)
公司名称	郑州市二七区恒利源化工供应站
价格	13.00/公斤
规格参数	产品等级:优级品 含量≥:99（%） 产地/厂商:沈阳
公司地址	中国 河南 郑州市 郑州市航海路与西环路交叉口化工物流园17排10号
联系电话	86 0371 66991893 13937140276

产品详情

产品等级	优级品	含量≥	99（%）
产地/厂商	沈阳	产品等级	一级品
含量≥	99（%）		

单硬脂酸甘油酯(简称单甘酯)是一种用途广泛的油脂化工产品,为食品、日用化工行业中应用最广泛、用量最大的一种乳化剂。可用于生产聚氯乙烯透明颗粒的润滑剂,是生产豆制品用食用消泡剂、泡泡糖及口香糖用胶基、植脂末、农用大蓬塑料薄膜用流滴剂、包装膜用抗静电剂的主要原料。单甘酯的亲水亲油平衡值(简称hlb值)为3.6--4.2,属油溶性,它除乳化作用外,还兼有发泡、消泡、防老化及控制脂肪酸凝聚的作用,是一种典型的非离子型表面活性剂。包装规格：块状：纸箱包装,内衬食品用聚乙烯袋净含量25kg／箱片状：编织袋包装,内衬食品用聚乙烯袋净含量25kg／袋食用消泡剂是以食品添加剂单甘酯、沉淀碳酸钙、磷脂、硅油为原料，根据豆制品生产过程中泡沫形成的机理，运用现代科学技术经复配而成的食品添加剂。该产品主要在豆类制品生产过程中作泡沫消除剂用，对蛋白质引起的泡沫消泡效果特佳，具有消泡快、效果好，用量省的特点，本品分为颗粒型、粉末型、液体型三种。配料:单硬脂酸甘油酯、沉淀碳酸钙、磷脂、硅油。使用量:干黄豆重量的0.1--0.3％ 长期供应;单甘酯