

单硬脂酸甘油酯 各种 上海华谊

产品名称	单硬脂酸甘油酯 各种 上海华谊
公司名称	上海九鹏化工有限公司
价格	6850.00/吨
规格参数	型号/牌号:各种 产地/厂商:上海华谊 产品等级:优级品
公司地址	上海化学工业区物流产业园合展路88号115室A座
联系电话	021-61470192 18918607283

产品详情

型号/牌号	各种	产地/厂商	上海华谊
产品等级	优级品	含量	99 (%)
密度	0.97 (g/cm3)	执行质量标准	国标
包装规格	带包装	CAS	见说明
产品名称	单硬脂酸甘油酯		

单硬脂酸甘油酯

glyceryl monostearate(monosterin)

别名 单甘油酯

分子式 $C_{21}H_{42}O_4$

性状

白色蜡状薄片

或珠粒固体，不溶于水，与

热水经强烈振荡混合可分散于水中，为油包水型**乳化剂**

。能溶于热的有机溶剂乙醇、苯、丙酮以及矿物油和固定油中。凝固点不低于54 。

用途 乳化剂

用量 可在各类食品中按生产需要适量使用。

毒性

1. gras fda-21cfr 182.1342。

adi 无需规定 (fao/who , 1994) 。

推荐品牌 日本理研公司

(一) 分子式 : c₂₁h₄₂o₄ 分子量: 358.56 结构式 :

[\[编辑本段\]](#)

使用方法

1.

用于糖果、[巧克力](#)

，可防止奶糖、太妃糖出现油脂分离现象；防止巧克力砂糖结晶和油水分离，增加细腻感。参考用量为0.2% ~ 0.5%。

2. 用于冰淇淋，可使组织混合均匀，组织细腻、爽滑、膨化活度，提高保形性。

3. 用于人造奶油，可防止油水分离、分层等现象，提高制品的质量。

4. 用于饮料，加入含脂的蛋白饮料中，可提高稳定性，防止油脂上浮，蛋白质下沉。还可用于乳化香精中作稳定剂。

5. 用于面包，能改善面团组织结构，防止面包老化，面包松软，体积增大，富有弹性，延长保存期。

6. 用于糕点，与其他乳化剂配伍，作为糕点的发泡剂，与蛋白质形成复合体，从而产生适度的气泡膜，所制点心体积增大。

7. 用于饼干，加入面团中能使油脂以乳化状态均匀分散，有效地防止油脂渗出，提高饼干的脆性。

[\[编辑本段\]](#)

性状

单硬脂酸

甘油酯是含有c₁₆ - c

18长链脂肪酸与丙三醇进行酯化反应而

制得。是一种非离子型的[表面活性剂](#)

。它既有亲水又有亲油基因，具有润湿、乳化、起泡等多种功能。本品一级品为乳白色似蜡固体，可溶于甲醇、乙醇、氯仿，丙酮和乙醚等溶液。

[\[编辑本段\]](#)

用途

单硬脂酸甘油酯是食物的乳化剂和添加剂;化妆品及医药膏剂中用作乳化剂，使膏体细腻，滑润;用于工业丝油剂的乳化剂和纺织品的润滑剂;在塑料薄膜中用作流滴剂和防雾剂;在塑料加工中作润滑剂和抗静电剂，在其他方面可作为消泡剂、分散剂、增稠剂、湿润剂等。

[\[编辑本段\]](#)

质量标准

项目 指标外观 白色到微黄色切片碘值(g i₂/100g) 2.0 酸值(mg koh/g) 2.0 凝固点 ºc 55 - 60
皂化值(mg koh/g) 160 - 175

