

聚甘油脂肪酸酯

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 聚甘油脂肪酸酯 |
| 公司名称 | 郑州保佰德生物科技有限公司 |
| 价格 | 20.00/kg |
| 规格参数 | 品牌:保佰德 型号:食品级 含量:99 |
| 公司地址 | 郑州市二七区大学路与南四环交叉口百荣世贸商城C2区18排676号 |
| 联系电话 | 1367692806 13676992806 |

产品详情

聚甘油脂肪酸酯

cas: 67784-82-1

商品描述：本品为非离子型乳化剂，HLB值8-10，

性状：淡黄色粉末状固体，可溶于油、酒精等有机溶剂，能分散于热水中，形成均匀的乳浊液。

质量指标（执行标准：卫生部制定标准）

| 项目 | 指标 |
|------------------|---------|
| 酸值（以koh计）/（mg/g） | 5 |
| 羟值 | 160-360 |
| 碘值 | 5 |
| 灼烧残渣，w/% | 1 |
| 皂化值 | 65-180 |
| | |

| | | |
|------------------|--|-----|
| 脂肪酸钠盐 | | 200 |
| 铅 (pb) / (mg/kg) | | 2 |

产品特性

- 1、本品具有较强的乳化能力，能够很好乳化脂肪，形成水包油型体系。
- 2、能显著增强乳制品的奶香味，使产品奶香浓郁、自然，并使产品在保质期内口感稳定。
- 3、有优良的乳化稳定性，能够使产品更加稳定均一，利于生产和储存。
- 4、易分散于40 以上的水中，对工艺要求低，适应性强。

主要应用：

- 1、液态奶：显著提高液态奶的奶香，使产品口感饱满，奶香浓郁；能抑制脂肪上浮，提高蛋白质稳定性。在调味酸奶中应用能提高其细腻度和光滑度，改善组织结构，尤其是半脱脂、脱脂调味奶中效果更为突出。建议添加量：中性奶：0.1%-0.2；酸性奶：0.05-0.2%。
- 2、冷冻饮品：对冰淇淋、雪糕等冷冻饮品品质的改善尤为明显，能显著增强奶香，使冰淇淋更为香滑细腻、圆润；使产品有良好的充气性、较高的膨胀率、均匀的组织结构等。建议添加量：0.1%-0.2%

使用方法及应用范围

- 1.可将本品与其它粉状物直接混合投料使用。
- 2.将本品在搅拌状态下溶于适量40 -80 水中（或奶中）使用。

3.加入到油脂中，一起加热溶解后使用

按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（gb2760—2011）规定。

规格及净含量

5*5 kg/箱，净含量25公斤

贮运及保质期

应在室温下阴凉、通风、干燥处贮存，开袋后请注意封口，以防结块。严禁与易燃易爆、有毒有害的物质混贮混运。未开封贮期十八个月。