

优势供应（进口、国产）甘油

产品名称	优势供应（进口、国产）甘油
公司名称	广州市宝万化工有限公司
价格	.00/吨
规格参数	品牌:斯文/春金 含量:99% 包装规格:250Kg
公司地址	广州市天河区东圃圃兴路广州化工城B座3329房
联系电话	13824458028

产品详情

折叠编辑本段????

气相色谱固定液(最高使用温度75℃，溶剂为甲醇)，分离分析低沸点含氧化合物、胺类化合物、氮或氧杂环化合物，能完全分离3-甲基吡啶(沸点144.14℃)和4-甲基吡啶(沸点145.36℃)，适用于水溶液的分析、溶剂、气量计及水压机缓震液、软化剂、抗生素发酵用营养剂、干燥剂、润滑剂、制药工业、化妆品配制、有机合成、塑化剂。可与水以任何比例溶解，低浓度丙三醇溶液可做润滑油对皮肤进行滋润(开塞露)。

折叠????

- 1、用作制造硝化甘油、醇酸树脂和环氧树脂。
- 2、在医学方面，用以制取各种制剂、溶剂、吸湿剂、防冻剂和甜味剂，配剂外用软膏或栓剂等。
- 3、在涂料工业中用以制取各种醇酸树脂、聚酯树脂、缩水甘油醚和环氧树脂等。
- 4、纺织和印染工业中用以制取润滑剂、吸湿剂、织物防皱缩处理剂、扩散剂和渗透剂。
- 5、在食品工业中用作甜味剂、烟草剂的吸湿剂和溶剂。
- 6、在造纸、化妆品、制革、照相、印刷、金属加工、电工材料和橡胶等工业中都有着广泛的用途。
- 7、并用作汽车和飞机燃料以及油田的防冻剂。
- 8、甘油可以作为塑化剂用于新型陶瓷工业。

折叠???????

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。

折叠????

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。

在果汁、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%

折叠????????????

甘油水溶液含量：	10%	30%	50%	66.7%	80%	90%
温度（ ）：	-1.6	-9.5	-23.0	-46.5	-20.3	-1.6

66.7%的甘油 冰点最高！超过66.7%冰点就会下降。

公式：依照 $t_f = t_f^* - t_f = k_f \cdot m$ 计算，m为溶液的质量摩尔浓度，k_f为凝固点下降常数。[2]

野外用途

在野外，甘油不仅可以作为供能物质，满足人体需要。还可以作为引火剂，方法为:在可燃物下堆上5~10克的高锰酸钾固体，再将甘油倒在高锰酸钾上，约半分钟就有火苗冒出。因为甘油粘稠，所以可以事先

可用无水乙醇等易燃有机溶剂稀释，但溶剂不宜过多。

折叠??

在稳定血糖和胰岛素方面的作用

《欧洲应用生理学》杂志登载过一项研究。研究者们将6名身体健康的年轻男性分为三组，分别给予葡萄糖、甘油和安慰剂，然后让他们在健身器上做同样的运动。在运动前45分钟服用葡萄糖的人(每磅体重0.5g葡萄糖)，在开始运动时其体内的血糖水平上升了50%，血液中胰岛素水平上升了3倍。在运动前45分钟服用甘油的人(每磅体重0.5g甘油)，在开始运动时血液中甘油水平增加了340倍，但血糖和胰岛素水平没有任何变化。

因此，如果你用甘油代替高热量的碳水化合物，就可以避免因进食大量的饼干或蛋糕所带来的不良后果了。可以说，大剂量的服用甘油几乎不会对血糖及胰岛素水平有影响。大量的证据提示，如果你的目标是减少碳水化合物的摄入量，甘油可能是一种理想的糖原。

甘油可作为一种能量酸

有些科学家还强调指出，如果你想在运动场上有更佳的表现，甘油也是一种不错的补剂。原因在于，当你身体中水分充足时，体能会更强大而且持久。特别是在高温环境中，甘油强大的保水性恰恰有助于身体储存更多的水分。

发表在《国际运动医学》杂志的一项研究显示，甘油可能含有一种产生能量的酸性物质。研究者将甘油和一种名为阿斯帕坦的营养性甜味剂作比较，方法是让被试者分别服用甘油和阿斯帕坦，剂量为每公斤

体重1.2g甘油(20%水溶液形式)或26ml阿斯帕坦。结果表明，在亚极限运动负荷下，甘油不但可以降低运动者的心率，还可以将运动时间延长20%。

对于进行高强度体能训练的人，甘油可能给他们带来更出色的表现。对于健美运动员来说，甘油可能帮助他们把体表及皮下的水分转移到血液和肌肉中。