

宝洁VG, VG, 硕思化工多图

产品名称	宝洁VG, VG, 硕思化工多图
公司名称	广州硕思进出口有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:硕思 型号:AO1177
公司地址	广州市天河区东圃圃兴路广州化工城B座333房
联系电话	13826150900

产品详情

广州硕思进出口有限公司专业从事化工原料批发供应，坐落于华南的化工原料批发市场广州市天河东圃广州化工城。专业批发国产及进口原装化工原料，与多家国内外知名生产企业、代理商、入口商建立了长期稳定的合作关系，品质保证，

《甘油》（GB/T 13206-2011）《Glycerines》于2012年9月1日实施，替代GB/T 13206-1991。[5]
《食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯》（GB 1986-2007）《Food additive - Glyceryl mono- and distearate》于2008年6月1日实施，代替GB 1986-1989。

广州硕思进出口有限公司

生产代理批发供应：聚乙二醇PEG系列，甘油（丙三醇）LABSA、SLES、一二三乙醇胺、聚醚多元醇、磺酸AES、纯碱 碳酸钠 苏打工业纯碱

专业供应化工原料：洗涤、（洗洁精、洗衣液、洗衣片原料等）化妆、电镀、树脂、增塑、溶剂、助剂、水处理、抗氧化剂、净水剂、凝絮剂、防腐剂、食品添加剂 等系列

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%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。医药在稳

广州硕思进出口有限公司

生产代理批发供应：聚乙二醇PEG系列，甘油（丙三醇）LABSA、SLES、一二三乙醇胺、聚醚多元醇、磺酸AES、纯碱 碳酸钠 苏打工业纯碱（生产玻璃、制取钠盐、金属碳酸盐、漂白剂、填料、洗涤剂、催化剂及染料）

专业供应化工原料：洗涤、（洗洁精、洗衣液、洗衣片原料等）化妆、电镀、树脂、增塑、溶剂、助剂、水处理、抗氧化剂、净水剂、凝絮剂、防腐剂、食品添加剂 等系列

生物精化甘油食用级甘油其中一种-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。