郑州宏兴食品级乳化剂单辛酸甘油酯作用

产品名称	郑州宏兴食品级乳化剂单辛酸甘油酯作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	58.00/公斤
规格参数	作用:乳化剂，防腐剂，稳定剂，消泡剂 规格:25公斤/桶 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

单辛酸甘油酯（CMG） 58元每公斤 每桶25公斤 液体

作用：乳化剂，防腐剂，稳定剂，消泡剂 CAS：537-49-5

型号：食品级 性状：稠状液体

【产品名称】单辛酸甘油酯 【产品分子式】C11H22O4 【产品分子量】218.30

【产品性状】

稠状液体，无臭。不溶于水，可于热水振摇后乳化。溶于乙醇、乙酸乙酯、氯化烃和苯。分子式C11H22O4，分子量为218.30，熔点40℃，它在体内和脂肪一样，能分解代谢，最终成为二氧化碳和水，无任何积蓄和不良反应。

【产品用途】

防腐剂，乳化剂，稳定剂，消泡剂，淀粉抗老化剂。单辛酸甘油酯是一种新型无DU高效广谱防腐剂。它对革兰氏菌、霉菌、酵母均有抑制作用。上世纪80年代首先由日本开发成功并投放市场，规定为不需限量的食品防腐剂。FAO／WHOJECFA亦对辛酸甘油酯ADI值不作限量。单辛酸甘油酯食品防腐试验，效果明显。

【使用范围】

在肉制品中添加浓度0．05％～0．06％时，对细菌霉菌酵母完全抑制；在生切面中使用0．04％，保质期比对照组从2天增至4天；在内酯豆腐中使用，有同样效果。我国GB2760－1996规定可用于豆馅、蛋糕、月饼、湿切面，使用量≤1g／kg；肉肠为≤0．5g／kg。

【产品贮藏】

单辛酸甘油酯存放：密封贮存在低温、干燥、阴凉通风处，严禁与易燃易爆、有害的物质混贮混运。保质期2年