

郑州宏兴食品级乳化剂辛癸酸甘油酯作用

产品名称	郑州宏兴食品级乳化剂辛癸酸甘油酯作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	作用:乳化剂、防腐剂、香精香料、脱模剂 规格:20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

辛癸酸甘油酯 (ODO) 60元/公斤 20公斤/桶 CAS:65381-09-1

作用：乳化剂、防腐剂、香精香料、脱模剂

型号：食品级 包装：20公斤塑料桶

性状：无色至淡黄色透明油体

辛癸酸甘油酯用于：乳化香精、冰淇淋、乳粉、糖果、巧克力、胶母糖、氢化植物油、按生产需要适量使用。

【产品性状】 辛癸酸甘油酯为无色至淡黄色透明油体，溶于油脂和各种有机溶剂。要由8~10个碳原子的脂肪酸组成的甘油三酯，属于中碳链（碳原子数为6~12的脂肪酸甘油三酯）的脂肪酸酯，简称MCT。MCT耐氧化性好，AOM法测定其氧化速度300小时无变化，耐高温，长时间煮炸后，粘度几乎不变。能与各种溶剂、油脂、一些抗氧化剂、维生素有很好的互溶性。

【产品用途】

辛癸酸甘油酯用途：

- 1、婴幼儿食品。对早产儿和虚弱幼儿的生长发育有很好的促进作用。
- 2、运动食品。可以提高运动员的耐力水平，加速疲劳恢复，节省蛋白质的消耗，提高肌体瘦体重比例，可用于激烈的体育运动和强体力劳动的营养补给和疲劳恢复。
- 3、病人食品。为手术后、感染和皮肤SHAOSHANG BING人的专用食品，还可用于那些患有脂肪吸收不良，糖尿病人的食品。

4、减肥食品。实践证明，食用中链脂肪酸酯MT对人体的体重、腹部ZHIFANG面积的减少、腰围的减少，均有明显的效果。

5、工业。可以取代白油、羊毛脂、角鲨烷，更能被皮肤吸收，对的均匀细腻作用良好，MCT的良好的抗氧化性能可以提高的保质期。

6、其他食品工业。还可用于食用香精和色素中、焙烤食品、香肠压膜的脱模剂、糖果制造、牛乳制品、奶制品、饮料等。

【产品贮运】

辛癸酸甘油酯贮运：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。保质期两年。