

月桂酸甘油酯 单月桂酸甘油酯 月桂酸单甘酯 90含量 80含量

| | |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 月桂酸甘油酯 单月桂酸甘油酯 月桂酸单甘酯 90含量 80含量 |
| 公司名称 | 杭州富春食品添加剂有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 中国 浙江 富阳市 高桥工业园区郞村 |
| 联系电话 | 0571 61730677 18867527588 |

产品详情

产品名称：单月桂酸甘油酯

产品类别：食用乳化剂

产品介绍：单月桂酸甘油酯具有当今国际先进水平的食品乳化防腐剂，天然存在于母乳中，是一种国际公认的优良食品乳化剂，同时又是一种安全、高效、广谱的抑菌剂。其LD50>10g/kg,属无毒食品添加剂。中国卫生部已于2005年4月批准GML用于各类食品，且在食品中添加没有用量限制，根据实际需要添加即可。

结构式：CH₂OOC(CH₂)₁₀CH₃

CHOH

CH₂OH

产品特性：月桂酸单甘油酯最大的优点是“不是防腐剂，胜似防腐剂”，有利于提高终端产品的市场竞争力。其抑菌效果基本不会随pH的改变而改变，一般在pH4~8范围内均有效，且抑菌谱广，对食品中常见细菌、霉菌、酵母均有较强作用，同时还具有抑制多种病毒和原生动物的功效。

应用范围：肉制品、乳制品、调味品、乳化香精、果汁植物蛋白饮料、豆制品、焙烤食品、化妆品、医药保健品等。

使用方法：月桂酸单甘油酯可用少量食用乙醇溶解后加入到食品中，或先将月桂酸单甘油酯在70~90的热水中搅拌分散，再加入到食品配料中。推荐用量0.05~1.0g/kg。

型号：型、型和型。有效成分月桂酸单甘油酯含量：型为40%；型为80%；型大于90%。其中型月桂酸单甘油酯作为具有增强免疫功能的新食品、保健品功能因子应用前景广阔,特

别在饲料行业中得到了广泛应用，单月桂酸甘油酯对猪的蓝耳病和非洲猪瘟等囊膜病毒的复制和传播有显著的抑制作用。

包装规格：25kg，20kg。可按客户要求提供包装。

贮藏条件：密闭、干燥、阴凉，保质期24个月。

单月桂酸甘油酯（GML）的相关指标

项 目

Items

指 标 (Specifications) 国标GB1886.65-2015

性 质

(乳白色膏状或粉状) White to off-white waxy cream or powder

本公司指标

GML 40%

GML 80%

本公司

GML 90%

单月桂酸含量%

Monolaurate content%

40

80

90

碘值 (g/100g)

Iodine value

4.0g/100g max

熔点

Solidification point

40-50

45-55

游离酸%

Free acid(AS Stearic acid)

3% max

皂化值 (mgKOH/g)

Saponification value mgKOH/g

190-210

砷 (As) %

Arsenic

0.0001% max

重金属%

Heavy metals contents(as Pb)

0.0005% max

铁%

Iron

0.0002% max

PH值

PH Value

6—7