

单月桂酸甘油酯月桂酸单甘酯90含量80含量抑菌防腐抗蓝耳病

产品名称	单月桂酸甘油酯月桂酸单甘酯90含量80含量抑菌防腐抗蓝耳病
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	富春:FC 90%含量:GML90 杭州:HANGZHOU
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： $\text{CH}_2\text{OOC}(\text{CH}_2)_{10}\text{CH}_3$

CHOH

CH_2OH

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%	IIIGML	90%
-------	--------	---------	--------	-----

单月桂酸含量%	40	80	90	
---------	----	----	----	--

水分, w/%	2.0			
---------	-----	--	--	--

游离甘油, w/%	2.0			
-----------	-----	--	--	--

熔点	40-55			
----	-------	--	--	--

酸值(以KOH计, mg/g)	6.0			
-----------------	-----	--	--	--

皂值(以油酸钠计), w/%	6.0			
----------------	-----	--	--	--

铅(Pb,mg/g)	2.0			
------------	-----	--	--	--