

# 食品级丙三醇生产厂家 食用甘油厂家

产品名称	食品级丙三醇生产厂家 食用甘油厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	6.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

食品级丙三醇生产厂家 食用甘油厂家

食用级生物精化甘油应用行业

果汁、果醋

果酒

腌腊制品、肉干、香肠

果脯

烟草

酒类

在果汁、果醋等饮料中的应用

不同品质的水果，都含有不同程度的单宁，而单宁又是水果中的苦、涩味来源。

作用：迅速分解果汁、果醋饮料中的苦、涩异味，增进果汁本身的厚味和香味，外观鲜亮，酸甜适口。

添加量：0.81

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：1.21.5

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。