

聚甘油脂肪酸酯生产厂家 聚甘油脂肪酸酯厂家

产品名称	聚甘油脂肪酸酯生产厂家 聚甘油脂肪酸酯厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	22.00/公斤
规格参数	品牌:聚甘油脂肪酸酯厂家 型号:食品级聚甘油脂肪酸酯 产地:河北聚甘油脂肪酸酯
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

聚甘油脂肪酸酯生产厂家聚甘油脂肪酸酯厂家 聚甘油脂肪酸酯价格 食品级聚甘油脂肪酸酯

聚甘油脂肪酸酯(PGFE)，简称聚甘油酯，系一类属于多元醇部分脂肪酸酯的非离子型表面活性剂。它是一组系列产品的总称，可作为食品添加剂的乳化剂、稳固剂、结构改良剂等。

1、乳酸、豆乳饮料

聚甘油脂肪酸酯在中性pH值范围内乳化性能与高HLB值蔗糖酯相当，但随着酸性增加，蔗糖酯水溶液会发生凝聚作用，而聚甘油酯乳化性能则越来越好，即使在pH值很小时也不会产生这些现象。聚甘油酯还具有良好抑制细菌作用，中碳链脂肪酸(C₈~C₁₂)聚甘油酯对细菌、霉菌、酵母菌等有抑制作用。添加于含油脂或蛋白质饮料中，能显著提高饮料稳固性和分散性，改善罐装饮料质量，延长保质期，从而制成口感好、性能稳固、耐热性好产品。例如，在罐装咖啡中，使用八聚甘油硬脂酸酯和十聚甘油棕榈酸酯对引起变质嗜热脂肪芽孢杆菌、凝结芽孢杆菌和耐热性芽孢杆菌具有良好抑制细菌作用，从而解决罐装咖啡不能耐受高温消灭细菌而易酸败变质问题。另外，六聚甘油单辛酸酯对枯草杆菌有较强消灭细菌作用，其水溶性也好，故在水性食品(如豆乳之类)中，不但消灭细菌性好，且使用方便。此外，三聚甘油单硬脂酸酯直接用于含油脂或蛋白质饮料中，如杏仁奶、核桃仁奶、椰子汁、花生奶和可可奶等饮料中，作

为乳化剂和稳固剂，能显著提高稳固性，抑制产生沉淀、分层、油圈等现象，可改善产品均一性和口感，延长保质期。

2、冰淇淋

近年来我国冰淇淋工业发展迅速，以三聚甘油单硬脂酸酯为代表聚甘油酯取代原来单甘油酯、卵磷脂、吐温80等。三聚甘油单硬脂酸酯是制作冰淇淋非常理想乳化剂和稳固剂，能使产品外观光滑、干湿适当、膨胀率高、各组份混合均匀、口感细腻滑润，且耐热性、保型性都好，避免在生产过程中冰淇淋冰晶产生和生长，改善口感。添加量一般为0.1%~0.3%。

3、面包、蛋糕西点、饼干

聚甘油酯不但有改善淀粉粘度等性质，同时还具有抑制淀粉老化作用，因而可用于淀粉质食品品质改良，即可用作面粉改良剂和乳化剂，加入聚甘油酯后能有效改善面包或饼干纹理结构，抑制油脂渗出，提高产品质量。也可配制成蛋糕发泡剂，帮助打搅起泡，制出结构细腻、容积明显增大蛋糕和西点，并延长制品保鲜期。例如，十聚甘油单月桂酸酯对淀粉有防老化作用，改善面包、点心类食品加工质量，能降低淀粉粘性，提高耐冲击力；在面团醒发和面糊制备过程中增加充气量，使气孔均匀，增加烘烤体积，同时可使油脂、水和糖在面团中分散更均匀，使面包变得松软，并改善其风味和咀嚼口感。关于聚甘油酯与这些淀粉质食品其它作用仍在继续研究。

4、奶糖、巧克力、油脂

聚甘油酯具有抑制或增进结晶化作用，因此聚甘油酯出现对油脂和糖果、巧克力等油脂制品生产工艺产生很大影响。例如，高酯化度十聚甘油十硬脂酸酯具有抑制结晶作用，相反，低酯化度如六聚甘油五硬脂酸酯具有增进结晶效果。通过调整聚甘油酯酯化度，不必改变油脂特性就可调节结晶速度，并可改善油脂质量，使其晶粒细微、具有光泽。在奶糖和含脂量较高硬糖生产中，加入聚甘油酯后，可抑制油脂分离渗出，提高糖果保形性，同时使产品形成许多均匀细密气隙，使产品富有弹性。例如，三聚甘油单硬脂酸酯在试验与实践中的表现，都证明其不但能起乳化剂作用，且对非液态脂肪物料体系产生充气作用，物料比重可从1.1降到0.5~0.7，这对糖果和巧克力复合外衣及其夹心物料带来很大变化。且聚甘油酯乳化、分散能力也优于一般常用糖果乳化剂。巧克力是可可粉和糖在可可脂中悬浮物，在温度高时，巧克力糖表面有渗流现象，这是由于不均匀造成。添加聚甘油酯后就可使脂肪晶体分散均匀，从而克服以上缺点，同时还能降低熔融巧克力粘度及屈服点，使其加工工艺更加方便；聚甘油酯加入还能抑制巧克力油脂晶，抑制巧克力

起霜，提高其脆性和保形性。近来三菱化学食品公司正致力研究利用聚甘油酯对油脂结晶调节功能，以提高乳状液(乳化液)制品耐冷藏与冷冻性，进一步研究新乳化剂。

5、肉类制品

添加聚甘油酯能使肉类制品脂肪类物质更好分散和稳固，易于加工，且能明显抑制产品析水、收缩和硬化；在制作香肠等肉制品时，可有效抑制淀粉回生、老化，改善制品口感，延长制品保质期。聚甘油酯还可作为肉类制品品质改良剂，如鱼肉、畜肉加工时使用聚甘油酯，可提高其弹性，使肉质细腻；聚甘油酯与单甘油酯按50：50比例混合，所形成混合物有很好成膜性，可直接用于涂膜保鲜，在肉制品表面形成一层密封保护薄膜，延缓肉制品失水、干耗变质，也可抑制微生物引起腐败，同时不影响肉制品食用效果。

6、其它

除上述应用外，聚甘油酯可作食品着色剂，如用水溶性染料将油进行热稳固着色或将染料变成亲油性；也可用于果冻尤其是酸性水果果冻类产品，具有抑制果冻类制品水离析效果。此外，聚甘油酯还可用于口香糖和奶油糖果生产，改善其混炼性能，降低混炼温度，缩短混炼时间，使糖内部结构均匀、质地细腻、抑制咀嚼时粘牙，并赋予塑性柔软感，提高口感风味；还可作水果、蔬菜剥皮处理剂及蔗糖浓缩过程消泡剂等。用途以PGFE为主的复合乳化稳固剂（植物蛋白饮料、乳制品、人造奶油、植物奶油、花生酱、芝麻酱、冰淇淋、生酱、芝麻酱、冰淇淋、果饮、肉制品、咖啡奶、可可奶、豆奶等）

聚甘油酯可用于各种化妆品、如洗面奶、香皂、浴液、洗发香波、口红等，刺激性小，因此还适于化妆品和儿童化妆品。日清奥利友株式会社关于使用微乳化剂基础化妆品提案中所用化妆品复合原料是用聚甘油酯和SalacosP-8（棕榈酸乙基己酯）调配而成微乳剂，该制剂具有诸多优越性能：(1)具有透明化：添加到化妆水或水性美容液中，不但能赋予润滑效果且不影响外观；(2)水嫩润滑效果：使用后，感觉水嫩清爽，同时聚甘油酯和SalacosP-8能迅速渗透到肌肤保持滋润；(3)柔软效果：可达到提高肌肤柔软性预期效果，且能增强对下一步使用护肤品吸收；同时添加聚甘油酯化妆水也是具有清爽和润滑效果化妆水。