

食品级松香甘油酯生产厂家 动物脱毛发用松香甘油酯

产品名称	食品级松香甘油酯生产厂家 动物脱毛发用松香甘油酯
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	15.00/公斤
规格参数	品牌:松香甘油酯厂家 型号:食品级松香甘油酯 产地:河北松香甘油酯
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

松香甘油酯生产厂家，松香甘油酯厂家，松香甘油酯价格

1、用作SBS喷胶/胶、EVA热熔胶、SBS/SIS热熔胶和热熔压敏胶等的增粘树脂，对铁制包装无腐蚀性，不会使胶液变深色，但初粘性和持粘性不如松香。

2、应用于食品级胶粘剂、食品等行业

3、

色浅，气味低，[抗氧化性](#)

和热稳定性好，耐老化，与高分子材料兼容性好（NR，CR，SBR，SIS，EVA等），初粘力好，也可以用在黄胶中改善初期粘接性 热溶压敏胶，油溶压敏胶，不干胶，复膜胶，EVA热熔胶，聚酰胺热熔胶，密封胶，清漆漆料，装订胶，管道胶，复膜胶，装饰胶，标签胶，胶带胶。

酯胶可用做饮料的稳定剂，用量在成品饮料中不得超过0.05%；在口香糖基础剂中作为咀嚼组分，用量不得超过0.1%。在乳化香精中使用能增加橘油的相对密度，起乳化稳定作用，防止“浮圈”和“沉淀”，增加饮料浑浊度，使其外观有天然饮料的逼真感。用做泡泡糖、口香糖的胶基，用量不超过1.0g/kg。具有口感好、咀嚼柔软和细腻的特性。作为乳浊剂，可与不同的香精配合，制成不同的浑浊型饮料，是一种通用型的乳浊剂。与其他弹性体混合，起到增黏、增加咀嚼及增加柔韧性、保持香气的作用。