

一手货源供应春金甘油水分保持剂化妆品保湿剂春金丙三醇

产品名称	一手货源供应春金甘油水分保持剂化妆品保湿剂春金丙三醇
公司名称	广州凯业进出口贸易有限公司
价格	5000.00/吨
规格参数	品牌:春金 等级:食品级、化妆品级 产地:印尼
公司地址	广州市天河区中山大道中288号809房
联系电话	18988911026

产品详情

工业用途

1、

丙三醇键线式

2、在医学方面，用以制取各种制剂、溶剂、吸湿剂、防冻剂和甜味剂，配剂外用软膏或栓剂等。

3、在涂料工业中用以制取各种醇酸树脂、聚酯树脂、缩水甘油醚和环氧树脂等。

4、纺织和印染工业中用以制取润滑剂、吸湿剂、织物防皱缩处理剂、扩散剂和渗透剂。

5、在食品工业中用作甜味剂、烟草剂的吸湿剂和溶剂。

6、在造纸、化妆品、制革、照相、印刷、金属加工、电工材料和橡胶等工业中都有着广泛的用途。

7、并用作汽车和飞机燃料以及油田的防冻剂。

8、甘油可以作为塑化剂用于新型陶瓷工业。

生物精化甘油

食用级甘油其中优质一种-生物精化甘油，除含有丙三醇，还有酯类、葡萄糖等，属于多元醇类甘油；除具有保湿、保润功能外，还具有高活性、促醇化等特殊功效。

甘油食用

每克甘油完全氧化可产生4千卡热量，经人体吸收后不会改变水平。甘油是食品加工业中通常使用的甜味剂和大多出现在运动食品和代乳品中。

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：0.8%~1%

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（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：1.2%~1.5%

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。