

# 甘油在食品中的用法和添加量

产品名称	甘油在食品中的用法和添加量
公司名称	上海升月国际贸易有限公司
价格	7.00/千克
规格参数	品牌:宝洁、椰树、太平洋 型号:食品级 产地:马来西亚
公司地址	上海市普陀区交通路4711号1208室B
联系电话	18520719370

## 产品详情

我公司销售的均为原装进口食品级甘油、医药级甘油，含量99.7%以上，包装均为全新铁通包装，250kg/桶。市售甘油一般分为几种：医药级、食品级、化妆品级、工业级。

其中医药级甘油国产的一般含量为98%以上，有药证和GMP认证；进口医药级甘油含量均为99.5%以上。食品级的一般指的是有食品认证的甘油，含量一般为99.7%以上。工业级甘油含量较混乱，一般指的是85%及95%含量的。另外，市场上还有一种称为皂化甘油的，一般指的是制造肥皂时生产的副产物，含量一般为95%，未经精炼提纯至99.5%。不同牌子的甘油有不同的标志和包装。甘油的指标主要是看含量，其余的指标有外观、密度、重金属、颜色、水份等。

优质食品级甘油供应商：上海升月国际贸易有限公司

1、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。2、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。3、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。4、在食品工业中用作甜味剂、烟草剂的吸湿剂和溶剂。5、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。