

食品级甘油丙三醇在食品行业的应用

产品名称	食品级甘油丙三醇在食品行业的应用
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 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

- 1、用作制造醇酸树脂和环氧树脂。
- 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。

优质食品级甘油供应商：上海升月国际贸易有限公司

食用级甘油是一种优质生物精化甘油，除含有丙三醇，还有酯类、葡萄糖等还原糖，属于多元醇类甘油；除具有保湿、保润功能外，还具有高活性、抗氧化、促醇化等特殊功效。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血糖和胰岛素水平。甘油是食品加工业中通常使用的甜味剂和保湿剂，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。添加量：0.8%~1%