

氨基酸保湿剂 巨成 保湿添加剂

产品名称	氨基酸保湿剂 巨成 保湿添加剂
公司名称	浙江巨成化工有限公司
价格	875.00/件
规格参数	品牌:巨成 产品系列:保湿添加剂 产品名称:氨基酸保湿剂
公司地址	中国 浙江 衢州市 浙江衢州高新技术开发区
联系电话	86 0570 3880501 13362010006

产品详情

品牌	巨成	产品系列	保湿添加剂
产品名称	氨基酸保湿剂	功效	保湿、补水
适用人群	通用	适用肤质	通用
品牌类型	精品国货	规格	小样
净含量	25000		

甜菜碱的理化特性甜菜碱为白色棱粒状或叶片状结晶，熔点293，其味甘甜。甜菜碱水合式溶于水，溶于甲醇和乙醇，微溶于乙醚。它具有很强的保湿性，室温下极易吸湿而潮解。甜菜碱很稳定，耐200 高温，并具有很强的抗氧化性能。经毒性试验证明，甜菜碱属于无毒品。

它保持水分的能力比任何天然或合成的保湿剂都强。具有优良的保鲜、保香、保色、保湿性，可使水产品、食品、、化妆品等产品保持水分、香味、色泽和新鲜度，比使用山梨醇能取得更好的效果。

具有持久、改善色调和色泽，使鱼、肉类及其它食品保持新鲜，富有弹性，提高鸡、鸭、鱼、肉类等食品的持水能力，不减重，使表皮不干燥，不皱皮，持久性湿嫩，爽滑润口。如用于面食类，可增强韧性，不酥条，断条，爽滑润口。0.5%—2%。

还具有良好的可压缩性，广泛用作药片的载体。配剂时与氨基酸、蛋白质等不易发生美拉德褐变反应。防止有些食品在贮藏期间因水分损失导致干缩、变硬。添加保湿剂极易溶于水、微甜度、稳定性高。不被大多数细菌利用，在口腔内不产生酸，能有效防止龋齿，同时也可延长食品的保质期；与甘油和山梨醇相比较，吸湿、放湿平稳，具有优越的保湿性；同时有较高的粘度和明显的吸湿性，使其适用于各种软性食品加工。

广泛使用于糖果、口香糖、巧克力、果酱、果冻、冰淇淋、面包、蛋糕、月饼、饮料和奶制品、豆制品等。

广泛应用于食品加工、医药、保健品等领域。

