

展帆化工 佛山印尼百利辛癸酸甘油酯

| | |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 展帆化工 佛山印尼百利辛癸酸甘油酯 |
| 公司名称 | 广州市展帆化工有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 广州市天河区东圃广州化工城G座10号商铺 |
| 联系电话 | 13380038844 |

产品详情

广州市展帆科技新材料有限公司----普遍用以；香料；冰激凌状商品；防晒油、膏霜和保湿乳液、秀发装饰油、宠物香波、沐浴液，肌肤滋养、营养成分和调养商品中。印尼百利辛癸酸甘油酯；

广州市展帆科技新材料有限公司----一种中碳链油酸脂，具备凝点低、清亮全透明、空气氧化平稳好等特性，关键用以香料香精、冷食产品、、朱古力、宝宝食品、护肤品、诊疗及保健产品、破乳剂混配、大豆磷脂相等。印尼百利辛癸酸甘油酯；

广州市展帆科技新材料有限公司----印尼百利辛癸酸甘油酯；

在食品类乳化剂中的运用：在乳状液型的奶制品制品，冷食制品，酸奶，浑浊型的固态和液体饮品中，辛癸酸甘油酯可做为浑浊剂，乳化剂，奶油调制印尼百利辛癸酸甘油酯，增稠剂，润湿剂及营养成分调节剂应用。当它与其他乳化剂复相互配合用时，会造成好的互溶性和可靠性，另外也有非常好的抗氧化，并且无油腻之感，冰淇淋印尼百利辛癸酸甘油酯，能用以水包油（O/W）和油包水（W/O）的乳化剂用以各种各样食品类中。印尼百利辛癸酸甘油酯

在奶制品中的运用：将辛癸酸甘油酯与卵磷脂一起做为奶制品的乳化剂应用，不危害奶的口味，佛山印尼百利辛癸酸甘油酯，可提升奶的速溶性，食品添加剂印尼百利辛癸酸甘油酯，降低奶的脂离状况，调整奶制品的人体脂肪构成，得到营养健康更有效的商品。印尼百利辛癸酸甘油酯

广州市展帆科技新材料有限公司----印尼百利辛癸酸甘油酯；

广州市展帆科技新材料有限公司----印尼百利辛癸酸甘油酯；

在糖块与朱古力中的运用：

各种各样糖块和甜品的施胶，必须高粘度的植物油脂，才可以获得理想的光泽度、不粘的玻璃体机壳，因此高粘度辛癸酸甘油酯是制做这类商品的理想化原材料。在施胶时将其与液体石蜡一起应用，会获得非常好的实际效果。在朱古力中应用辛癸酸甘油酯，可减少朱古力黏度，提升朱古力在嘴中的速溶性能，提升可可脂与类（代）可可脂的互溶性，进而提升朱古力的品质。印尼百利辛癸酸甘油酯

食品企业别的运用：辛癸酸甘油酯与破乳剂共用，添加人造奶油、黄奶油中，能具有提高水油乳状液的可靠性、颗粒物匀称细致、口感好的功效，非常是添加不一样溶点的植物油脂的结合体中，更能反映这一点。辛癸酸甘油酯还能用在冷食工艺品、点心食品类及其饮品工艺品中。印尼百利辛癸酸甘油酯

广州市展帆科技新材料有限公司----印尼百利辛癸酸甘油酯；

展帆化工-佛山印尼百利辛癸酸甘油酯由广州市展帆科技新材料有限公司提供。广州市展帆科技新材料有限公司（gzzfhg.1688.com）为客户提供“辛癸酸甘油酯,丙二醇,甘油”等业务，公司拥有“陶氏,利安德,宝洁,大自然,春金,椰树,道康宁,巴斯夫”等品牌，专注于甜味剂等行业。欢迎来电垂询，联系人：廖先生。