

印尼绿宝甘油 食品级工业级丙三醇 价格 性价比

产品名称	印尼绿宝甘油 食品级工业级丙三醇 价格 性价比
公司名称	广州凯业进出口贸易有限公司
价格	5800.00/吨
规格参数	品牌:绿宝 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

1、面包、蛋糕等中的应用

食品级甘油用于面包、蛋糕等中作保水保湿剂，强吸湿性，保持松软质地，延长货架期。使用企业如盼盼、徐福记等企业产品。建议添加量6%左右

2、胶基糖果中的应用

主要包括口香糖和泡泡糖两大类，基本上有糖（或糖醇）、糖浆、胶基、甘油、香精、色素等组成。甘油作为糖果软化剂、乳化剂等。建议添加量0.8—2%

3、果汁、果醋等饮料中的应用

水果中含单宁，是水果中的苦、涩异味来源。甘油能迅速分解果汁、果醋中的苦、涩异味，增进果汁本身的厚味和香味、外观鲜亮、酸甜适口。建议添加量0.8—1%

4、果酒、白酒、葡萄酒等酒类中的应用

作为口感改良剂、甜味剂、除苦杂味剂应用在酒类中，适量添加可增加酒的香气、醇甜、浓厚。建议添加量0.5—1.5%

5、果脯、果糕行业的应用

果脯在加工制作时，因存放的问题使产品容易失水、干硬。水果中同样含有单宁。食品级甘油能够改善果脯的适口性，增进果脯的自身香味、提高果脯的档次、增加果脯的鲜甜度和外观的润感。甘油还有抗氧化和保湿的特殊功效，因此它能够锁住成品果脯中应有的水份，并能有效的延长保质期。果糕的运用方法也一样。具体使用方法：一、将已晒干后或是烘烤完毕的各种果脯，在加工的同时将食品级甘油与

其它原料一道拌入，加入各种果脯中进行腌渍，按每百公斤产品，使用本品1kg计算。二、在果糕中的使用方法，在熬制好果糕中加入食品级甘油，每100公斤加入0.8—1公斤计算，加入本品后，搅拌均匀，冷却成型即可包装上市。上述的两种产品加入食品级甘油后，在适口性、色泽、保湿、抗氧化等方面，均能起到较好的效果。建议添加量0.8—1%

6、肉干、香肠、腊肉行业的应用

肉干属于中等水分含量食品，为了达到长期保藏的目的，传统方法往往通过长时间烘干将产品的水分控制在16%（水分活度 $A_w < 0.7$ ）左右，但这样势必造成产品组织干硬，嫩度较差，色泽灰白，加入甘油作为保湿剂可以保持低水分活度的条件下，提高水分含量，从而改善嫩度。添加3%的食品级甘油时可使产品水分活度 $A_w < 0.7$ ，而水分含量控制在20%，产品组织柔软，嫩度改善。

在加工制作时，将甘油用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。起到锁水、保湿，达到增重效果，延长保质期，提高产品口感、色感、香味。建议添加量1.2—3%

具体使用方法一、先将腌制好的肉干、肉脯进行初烤至达到必须保持的水份时，取出将食品级甘油均匀喷洒在肉干肉脯上，揉搓后再进行加工，用量为每100kg，加入本产品1.2—1.5公斤。二、香肠的使用方法：将切好的肉，以每100公斤计算，用食品级甘油1.2公斤，用500毫升50度以上的纯粮酒稀释，拌入100公斤切好的肉中充分搅拌后按照要求加入其它配料、搅拌后即可进行灌肠。

7、宠物食品中的应用

烘干鸡小胸作为宠物休闲食品的一种,在欧美**广受欢迎。我国是生产和出口烘干鸡小胸产品比较多的**,每年近亿吨。欧美**对宠物食品要求非常严格,不仅理化指标要求达到相应的标准,对产品外观的要求同样很高。对烘干鸡小胸产品的外观要求色泽红润、平整,无脂肪、瘀血、白丝、干裂。添加食品级甘油作保湿剂,有效防止干裂,改善产品外观。在烘干鸡小胸中添加2%左右食品级甘油,以得到烘干鸡小胸产品理想的产品外观。