

品牌	金盛
CAS	94423-19-5
功效	乳化
香型	酯香
产品名称	三聚甘油二硬脂酸酯
特色服务	可定制
产品规格	H1
包装规格	25kg
是否进口	否
是否危险化学品	否
可售卖地	北京;天津;河北;山西;内蒙古;辽宁;吉林;黑龙江;上海;江苏;浙江;安徽;福建;江西;山东;河南;湖北;湖南;广东;广西;海南;重庆;四川;贵州;云南;西藏;陕西;甘肃;青海;宁夏;新疆
用途	乳化
类型	乳化剂
等级	优级
型号	JS20

三聚甘油二硬脂酸酯（聚甘油-3 二硬脂酸酯）产品介绍：三聚甘油二硬脂酸酯是由植物来源的甘油、硬脂酸，经聚反应制得的多元醇酯。该产品具有植物基来源、安全性高、可降解等特点。质量指标：项目 指标 CAS号 94423-19-5 颜色、性状 浅黄色固体颗粒皂化值 约 134 酸酯 约 0.6 碘值 约 0.9HLB 值 约 5.5

应用：将本品加热与油脂混合均匀后使用，或将本品加入到 60℃以上水中，搅拌分散后使用。可作为保湿剂、乳化剂、稳定剂或清洁成分等应用于洗涤护肤用品、香波、唇膏、发乳、摩丝以及乳化香精等产品中。本品应用于面包、饼干、糕点等烘焙食品中，可以使脂肪和糖在面团中分布更加均匀，提高膨胀体积，口感松软细腻，并能延长保鲜时间。本品不但能够提高冰激凌的膨胀率，还可以使得口感更加细腻、润滑。在含油脂或蛋白质的饮料中，如花生奶、可可奶、杏仁露等饮料中，可以提高

溶解度和稳定性，延长保质期。可作为蛋白饮品中优良的乳化稳定剂，在人造奶油、花生酱、面条制品和起酥油中也有广泛使用。该乳化剂加入面条制品中，能增加生面的紧密性和提高面条的弹性，使之在煮沸时不易糊烂，减少成品中淀粉的损失，降低面团粘度，增进口感。该乳化剂加入米粉制品中，可使水分渗透性好，并增加米粉白度和柔韧性，改善口感。该乳化剂应用于非液态脂肪中产生充气的作用，降低物料的比重，可应用于糖果盒巧克力中。该乳化剂还可用于鱼、肉、香肠等肉制品的加工，可以使得脂肪得到很好的乳化、分散、易于加工，延长保质期。

其他工业领域，如防雾、抗静电塑料助剂、乳液增稠剂、防水材料等。包装与贮存：**25kg** 袋装或纸板桶装。贮存于阴凉通风处，严禁与有害品混运混存。保质期：未开封贮期 **24** 个月。开封后，应尽快使用，及时密封。