

ポリグリセリル-10ステアレート

Cat. No. PSGZ-0001

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明

ポリグリセリル-10ステアレートは、無色～淡黄色の固体状乳化剤であり、乳化、分散、安定化、コンディショニング、☐粘、粘度調整、保湿および洗浄を目的として使用されます。

用途

パーソナルケアおよび洗浄用製剤：洗浄・スキンケア製品、シャンプー、口紅、ヘアクリーム、ムース、乳化香料において、保湿剤、乳化剤、安定化剤、または洗浄成分として使用されます。焼成食品：生地中の脂肪および糖の分散を均一化し、膨化容積を☐大させ、ソフトでキメの細かい食感を付与するとともに、パン、ビスケット、ペストリー等の鮮度保持（フレッシュネス）を延長します。麺類および米麺：生麺の緻密性および☐力性を向上させ、加熱調理時の崩れおよびでん粉流出を低減し、生地粘度を低下させ、吸水性を改善するとともに、白度、しなやかさおよび食感を向上させます。アイスクリーム：オーバーランを☐加させ、きめ細かさ、なめらかさおよび口当たりを改善します。脂質またはたん白質含有飲料：溶解性および安定性を改善し、ビーナッツミルク、ココamilk、アーモンド飲料等の飲料において、保存期間（シェルフライフ）の延長に寄与します。菓子およびチョコレート：非液状脂肪におけるエアレーションを付与し、原料の比重を低減します。魚介・食肉およびソーセージ製品：脂肪の乳化および分散を改善し、加工適性を向上させるとともに、保存期間（シェルフライフ）の延長に寄与します。その他の用途：飼料、潤滑剤、塗料、コーティング剤、皮革、繊維、製紙にも使用されます。

製品情報

外形

無色☐淡黄色の固体

形態

固形剤

CAS登録番号

79777-30-3

pH安定性

乳化性能はpHの影響を受けません。

機能

乳化剤、分散剤、安定剤、コンディショニング剤、☐粘剤、保湿剤、洗浄剤および粘度調整剤として機能する。

溶解度

良好な水溶解性。

使い方

使用前に脂肪または油脂と加温しながら均一に混合するか、60°C以上の温水に添加し、分散するまで攪拌してください。

使用法とパッケージング

包装

25 kg／ドラム缶

保管・発送情報

保存方法

吸湿性あり。密封の上、冷暗所の乾燥した換気の良い場所に保管すること。有毒又は有害物質と一緒に保管又は輸送しないこと。未開封時の有効期間は24か月。