Creative Enzymes®

Polyglycerin-Polyricinoleat

Cat. No. EXTZ-747

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Polyglycerin-Polyricinoleat (PGPR) ist ein nichtionischer Emulgator mit guter thermischer Stabilität und ohne Fremdgeruch. Es ist in Wasser unlöslich, aber in heißem Ethanol und heißen Ölen/Fetten löslich. PGPR kann die Oberflächenspannung verändern und die Viskosität des Produkts steuern. Zum Beispiel kann der Einsatz von PGPR in der Schokoladenherstellung die Viskosität der Schokoladenmasse verringern, die Kristallbildung verhindern und dadurch die Fließfähigkeit verbessern. Es kann außerdem die Schubspannung von Schokolade deutlich reduzieren und so die Verarbeitung von Schokoladenprodukten erheblich erleichtern.

Produktinformation

Form	Gelbe viskose Flüssigkeit