

# 奥尼斯特硬脂酰乳酸钠生产厂家

产品名称	奥尼斯特硬脂酰乳酸钠生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	24.00/公斤
规格参数	品牌:奥尼斯特 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

硬脂酰乳酸钠厂家 硬脂酰乳酸钠生产厂家 硬脂酰乳酸钠价格

产品简介

【英文名称】 Sodium stearyl lactate

【产品分子式】 C<sub>24</sub>H<sub>44</sub>O<sub>6</sub>Na

产品性状

硬脂酰乳酸钠为白色或浅黄白色粉末或脆性固体。有轻微焦糖气味，稍具吸湿性。溶于乙醇和热的油脂。不溶于水，能分散于温水中。

硬脂酰乳酰乳酸钠又叫硬脂酰乳酸钠，作为W/O型增稠剂和食品乳化剂，可与小麦粉中的面筋结合，增加面筋的弹性和稳定性，使面团蓬松柔软，且不易老化，可用于糕点和面包。

制备主要步骤为：将乳酸和硬脂酸按摩尔比3:1投入反应釜，加入质量分数为40%的浓硫酸，于95℃下反应1h，至无水分蒸出为止，反应结束后降温至20℃，加入氢氧化钠溶液调节pH至8，乙二胺溶液洗涤30min,二甲胺溶液中重结晶，脱水剂脱水，得成品，其中，乙二胺溶液质量分数为17%，二甲胺溶液质量分数为50%。

产品用途

食品中的应用：

饮料：碳酸饮料、豆奶饮料、果汁饮料、蔬菜汁饮料、茶饮料、营养饮料、补铁、补钙、补碘饮料、酒

精饮料、咖啡、可可、粉末饮料等。

乳制品：牛乳、调味乳、发酵乳、乳酸菌饮料，以及各种奶粉。

糖果糕饼：各种软糖、硬糖、高粱饴、牛皮糖、巧克力、各种饼干、各式西点、羊羹、月饼、汤团馅以及各种饼馅。

甜点心：布丁、凝胶食品等

冷饮品：各式雪糕、冰棒、冰淇淋等。

焙烤食品：面包、蛋糕等。

此外，还可作为畜肉加工品、水产制品、果酱油、蜂蜜加工品等的配料。

应用领域

- 1.【食品行业】：肉制品，脂肪，油乳化制品，冷冻饮品，调味品，饮料类，烘焙制品，水产品，粮食制品，蛋及蛋制品等
- 2.【医药行业】：保健食品，基料，填充料，医药原料等
- 3.【饲料兽药】：动物饲料，营养饲料，水产饲料，维生素饲料等
- 4.【日化用品】：洗面乳，美容霜，化妆水，洗化水，牙膏沐浴露，面膜等
- 5.【实验试剂】：可用于实验研发