

硬脂酰乳酸钙生产厂家

产品名称	硬脂酰乳酸钙生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	18.00/1kg
规格参数	产品名称:硬脂酰乳酸钙 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

硬脂酰乳酸钙厂家,硬脂酰乳酸钙生产厂家,硬脂酰乳酸钙,食品级硬脂酰乳酸钙厂家,食品级硬脂酰乳酸钙生产厂家

硬脂酰乳酸钙(calcium stearyl

lactylate)简称CSL，分子式 $C_{48}H_{86}CaO_{12}$ ，相对分子质量895.30。硬脂酰乳酸钙[CSL] 乳白色粉末或片状固体，能很好地分散于热水中，可溶于乙醇及热的油脂，具有宜人的焦糖气味，属阴离子型乳化剂，HLB值为5.1。

硬脂酰乳酸钙为白色至奶油色粉末或薄片状物或块状物，具有特殊的焦糖气味。熔点44~51℃，难溶于冷水，0.5g/100mL(20℃)；微溶于热水

硬脂酰乳酸钙具有极好的面团强化作用和很好的组织软化作用。它与面团中蛋白质相互作用，可增强面团筋力，提高面团弹性、韧性和机械加工性能，还可以改善气体保持性；又能与直接淀粉相互作用，延缓淀粉老化，保持面包柔软，延长面包储存期和货架期

主要应用于麻辣膨化食品、面包、馒头、面条、方便面、饺子；

还用于牛奶、植脂末、人造奶油、鲜奶油、肉制品、动植物油乳化食品中。

增强面团的弹性、韧性和持气性，增大面包、馒头体积，改善组织结构。

可与直链淀粉相互作用，延缓和防止食品老化。

使饼干容易脱模，外观整齐，层次清晰，口感酥脆。

能使麻辣食品口感筋道、柔软，延长保鲜时间。

使面条、挂面、方便面的表面更光滑、断条率低、耐泡耐煮，更有嚼劲。

提高速冻食品的质量，改善组织结构，避免表面开裂，防止馅料漏出。

面团调节剂；稳定剂；乳化剂；起泡剂。主要用作面包质量改进剂，加入量为小麦粉的0.5%，可改进面团耐混捏性，提高面包柔软度。用作干蛋白起泡剂的z高用量为0.5%，对液体及冷冻蛋白的用量为0.05%以下。在日本jingxian用于面包。

EEC规定可用于用汤汁干颗粒。作W/O型食品乳化剂，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。我国规定可用于面包和糕点，z大使用量2.0g/kg。