

蔗糖脂肪酸酯生产厂家

产品名称	蔗糖脂肪酸酯生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	16.00/1kg
规格参数	产品名称:蔗糖脂肪酸酯 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

蔗糖脂肪酸酯厂家,蔗糖脂肪酸酯生产厂家,蔗糖脂肪酸酯,食品级蔗糖脂肪酸酯厂家,食品级蔗糖脂肪酸酯生产厂家

【产品名称】蔗糖酯，蔗糖脂肪酸酯

【产品分子式】C₃₀O₁₂H₅₆

【产品分子量】608.76

蔗糖脂肪酸酯为白色至黄色的粉末，或无色至微黄色的粘稠液体或软固体，无臭或稍有特殊的气味。易溶于乙醇、单酯可溶于热水，但二酯或三酯难溶于水。单酯含量越高，亲水性越强；二酯和三酯含量越多

产品应用

1. 蔗糖脂肪酸酯的酯化程度可影响其亲水、亲油平衡值（HLB）。
2. 具体使用时，一般先将蔗糖酯以少量水（或油等）混合、润湿，再加入所需量的水（油、乙醇等），并适当加热，使蔗糖酯充分溶解与分散。
3. 蔗糖酯的HLB值可通过单酯、二酯和三酯的含量来调整，应用范围广，几乎可用于所有的含油脂食品，具体应用如下：

（1）用于肉制品、鱼糜制品，可改善水分含量及制品的口感，用量0.3%~1%(HLB1~16)。

(2) 用于焙烤食品，可增加面团韧性，增大制品体积，使气孔细密、均匀，质地柔软，防止老化，用量为面粉的0.2%~0.5%。

(3) 用于饼干、糕点，可使脂肪乳化稳定，防止析出，改善制品品质，用量0.1%~0.5%(HLB7)。

(4) 用于巧克力，可抑制结晶，防止起霜。用量0.2%~1.0%(HLB值3~9)。

(5) 用于泡泡糖，使之易于捏合，提高咀嚼感，改善风味和软度，添加量为胶基的0.1%~0.2%(HLB值5~11)。

(6) 用于冰淇淋，增加乳化及分散性，提高比体积，改进热稳定性、成形性和口感。用于油脂，1.0%~10%。

(7) 用于炼乳、搅奶油以稳定乳液，可防止水分离，提高奶油膨胀力。用量为0.1%~0.5%(HLB1~16)。

(8) 用于人造奶油，可改善奶油和水的相溶性，对防溅有效。用量0.1%~0.5%(HLB1~3)。

(9) 用于乳化香精、固体香精，适用于柠檬油、橘子油、葡萄油的稳定乳化，防止制品中的香料损失。用量为0.05%~0.2%(HLB7~16)。

