硬脂酰乳酸钙厂家

产品名称	硬脂酰乳酸钙厂家
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

简介

中文名称:硬脂酰酸钙

中文同义词:硬脂酰乳酸钙;乳酰化硬脂酸钙;硬脂酰-2-乳酸钙

英文名称:calcium bis(2-(1-carboxylatoethoxy)-1-methyl-2-oxoethyl) distearate

分子式 C42H78CaO8

分子量 751.14192

CAS号 5793-94-2

EINECS号 227-335-7

性状

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。难溶于冷水；微溶于热水

用途

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，延续淀粉老化，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。

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jin限用于面包。