

蔗糖脂肪酸酯厂家

产品名称	蔗糖脂肪酸酯厂家
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

简介

脂肪酸蔗糖酯、蔗糖酯，简称SE(SUGAR ESTERS)。一种非离子表面活性剂，由蔗糖和脂肪酸经酯化反应生成的单质或混合物。

性状

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。

用途

广泛用于食品、医药、日化、生物工程的酶制剂、石油开采、纺织及农牧业等行业。

乳化剂，亦可作保鲜剂。高品质的蔗糖脂肪酸酯无臭无味无毒，是一种良好的食品乳化剂。用于肉制品、乳化香精、水果及鸡蛋保鲜、糖果等。根据我国《食品添加剂食用卫生标准》（GB2760-1996）中规定：蔗糖脂肪酸酯可用于肉制品、香肠、乳化香精、水果及鸡蛋保鲜、冰淇淋、糖果、面包，1.5g/kg；乳化天然色素，10.0g/kg。

食品应用领域

（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)。

(10) 用于禽、蛋、水果、蔬菜的涂膜保鲜，具有抗菌作用，保持果蔬新鲜，延长储存期。用量为0.3%~2.5%(HLB5~16)。

此外也可用于豆奶、冷冻食品、沙司、饮料、米饭、面条、方便面、饺子等。

由于乳化剂的协同效应，单独使用蔗糖酯远不如与其他乳化剂合用，适当复配后乳化效果更佳。