

# 单甘脂生产厂家

产品名称	单甘脂生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	12.00/公斤
规格参数	品牌:单甘脂生产厂家 型号:食品级单甘脂 产地:山东单甘脂
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

## 产品详情

单甘脂厂家 单甘脂生产厂家 单甘脂价格

1.简介 单硬脂酸甘油酯是含有C16 - C18长链脂肪酸与丙三醇进行酯化反应而制得。是一种非离子型的表面活性剂。它既有亲水又有亲油基因，具有润湿、乳化、起泡等多种功能。本品一级品为乳白色似蜡固体，可溶于甲醇、乙醇、氯仿，丙酮等溶液。

2.用途 单硬脂酸甘油酯是食物的乳化剂和添加剂;化妆品及医药膏剂中用作乳化剂，使膏体细腻，滑润;用于工业丝油剂的乳化剂和纺织品的润滑剂;在塑料薄膜中用作流滴剂和防雾剂;在塑料加工中作润滑剂和抗静电剂，在其他方面可作为消泡剂、分散剂、增稠剂、湿润剂等。

1.用于糖果、巧克力，可防止奶糖、太妃糖出现油脂分离现象；防止巧克力砂糖结晶和油水分离，增加细腻感。参考用量为0.2%~0.5%。

2.用于冰淇淋，可使组织混合均匀，组织细腻、爽滑、膨化活度，提高保形性。

3.用于人造奶油，可防止油水分离、分层等现象，提高制品的质量。

4.用于饮料，加入含脂的蛋白饮料中，可提高稳定性，防止油脂上浮，蛋白质下沉。还可用于乳化香精中作稳定剂。

5.用于面包，能改善面团组织结构，防止面包老化，面包松软，体积增大，富有弹性，延长保存期。

6.用于糕点，与其他乳化剂配伍，作为糕点的发泡剂，与蛋白质形成复合体，从而产生适度的气泡膜，所制点心体积增大。

7.用于饼干，加入面团中能使油脂以乳化状态均匀分散，有效地防止油脂渗出，提高饼干的脆性。

