

食品级乳酸钙厂家

产品名称	食品级乳酸钙厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	15.00/公斤
规格参数	品牌:乳酸钙厂家 型号:食品级乳酸钙 产地:山东乳酸钙
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

乳酸钙厂家 乳酸钙生产厂家 乳酸钙价格

一、简介

硬脂酰乳酸钙(calcium stearyl lactylate)简称CSL，分子式C₄₈H₈₆CaO₁₂，相对分子质量895.30。本品在小麦面粉中与面筋结合，可增强面的弹性和稳定性，因而增高面团的弹性和韧性，可减小糊化，使面团膨松柔和，还可防止面包老化

二、性状

性状白色至奶油色粉末或薄片状、块状固体。具有淡的焦糖似气味。熔点4451° C。难溶于冷水(0.5, 20)，微溶于热水。加水并强行混合后可使之分散。2水悬浮液的pH值为4.7。溶于乙醇(8.3, 20)，植物油和热猪油。

三、用途

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。使用方法

将本品与面粉直接混合均匀使用。

将本品加入到6倍的60左右的温水中，制成膏状后，再按比例加入到面粉中效果更佳。

用于植脂末等方面应先与被乳化体加热乳化均匀后再进行进一步加工。

产品用量：

建议添加量0.20.5（以面粉用量计算）。