

食品级蔗糖酯厂家

产品名称	食品级蔗糖酯厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	22.00/公斤
规格参数	品牌:蔗糖酯厂家 型号:食品级蔗糖酯 产地:山东蔗糖酯
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

蔗糖酯厂家 蔗糖酯生产厂家 蔗糖酯价格

1.中文名蔗糖脂肪酸酯

2.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。

3.用于饮料、块糖、面包、冷冻面制品、面条及各种方便面、Q/W乳化脂肪、速溶咖哩粉、肉制品和鱼糜制品、乳化和固化香精、水果蔬菜保鲜等。事实上蔗糖酯系列产品用于几乎所有的含油脂食物、含淀粉食品、各类复合添加剂及化妆品中。

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、惯奶油以稳定乳液，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)。