单甘脂厂家 单甘脂生产厂家

产品名称	单甘脂厂家 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

单甘脂简介:

单甘脂又名二羟基丙基十八烷酸酯，由C16-C18长链脂肪酸与丙三醇进行酯化反应而制得，常作为食物的乳化剂和添加剂，在化妆品及医药膏剂中用作乳化剂，在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等

CAS: 123-94-4 分子式: C21H42O4

分子量:358.56

中文名称:二羟基丙基十八烷酸酯单硬脂酸甘油酯(工业品)单硬脂酸甘油酯

英文名称:2,3-Dihydroxypropyloctadecanoate

单甘脂性质：

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yin，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

单甘脂用途：

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.在面包中能改善面团结构，面包瓤松软、富有弹性、增da体积，制成的面包风味好，不易变硬成碎屑，并有促进发酵的作用，常与其他乳化剂配制成面包改良剂等。

2.当与蔗糖酯、吐温类合用时，可用作糕点的起泡剂，通过“蛋白-单甘脂”复合体的形成，使蛋糕具有容积大、气泡微密均匀等作用。国内已经大量用于“蛋糕速发油型复配乳化剂”。

3.在饼干中可使油脂以细小的乳化状态分散，从而fang止油脂的渗出，提高脆性，改进结构，并使易于脱模、印模清晰等作用。

4.在面条子中提高面条的弹性，不易煮烂。在方便面中并有促进润湿和水的shen透作用。

5.在冰淇淋中可使组织细腻爽滑，保持一定的干燥度和膨胀度，有较好的保形型和贮藏期间的稳定性。

6.在糖果、巧克力中可fang止油脂分离和防潮性，减少变形，fang止粘牙，并提高巧克力的脆性。

7.在奶油、起酥油、花生酱等中，可fang止分层和油水析出。

8.在豆奶、椰奶、杏仁露等蛋白饮料中，可提高溶解度、分散性和稳定性。