

分子蒸馏单甘酯厂家

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 分子蒸馏单甘酯厂家 |
| 公司名称 | 河北鸿韬生物工程有限公司 |
| 价格 | 12.00/kg |
| 规格参数 | 品牌:分子蒸馏单甘酯厂家 型号:分子蒸馏单甘酯生产厂家 产地:河北分子蒸馏单甘酯厂家 |
| 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

分子蒸馏单甘酯厂家,分子蒸馏单甘酯生产厂家,分子蒸馏单甘酯,分子蒸馏单甘酯添加量,分子蒸馏单甘酯标准

用途

- 1.在面包中能改善面团结构，面包瓤松软、富有弹性、增大体积，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，从而防止油脂的渗出，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渗透作用。
- 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。

应用广泛的食品乳化剂。嘉德乐引进德国六级蒸馏技术提纯，单甘酯含量达99%以上，该产品具有乳化、分散、消泡、起泡、抗淀粉老化及控制脂肪聚集等功效，常用于油脂、乳制品、冷冻食品、糖果中作为乳化剂。

用作食品添加剂、饲料添加剂、肥料添加剂、化妆品、原料等。常用于各类食品、饮料、保健品、饲料、农业、工业、生化研究等。

一、简介

分子蒸馏单甘酯中，具有乳化作用的单硬脂酸甘油酯含量更高，剔除了削减效率的杂质，所以乳化能力比粗酯提高

二、性状

白色珠粒固体，不溶于水，与热水经强烈振荡混合可分散于水中，多为油包水型乳化剂。因本身的乳化性很强，也可作为水包油型乳化剂。能溶于热的有机溶剂乙醇、苯、丙酮以及矿物油、油和羟类