

单甘脂生产厂家 单甘酯添加量

产品名称	单甘脂生产厂家 单甘酯添加量
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	18.00/千克
规格参数	品牌：:单甘脂厂家 型号:食品级 产地:单甘脂生产厂家
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

单甘脂简介：

蒸馏单双甘油脂肪酸酯：即蒸馏单甘酯，简称单甘酯。HLB值3~4。亲油性较强，不能分散在冷水中，加热搅拌可分散到热水中呈膏状体。冷却膏状体可做肉食品的脂肪乳化剂。做冰激淋可在加热配料时干粉加入，并搅拌溶解。做花生酱、杏仁露的稳定剂，防止分层。用于面制品可抑制淀粉回生，软化组织，改善口感。防止速煮面回生。一般添加量在2~5‰。分子蒸馏单甘酯属于多用途乳化剂，在食品乳化剂中是其它品种无法比拟的，其用量占食品乳化剂总量的2/3，并在食品、、化妆品、塑料等行业都有很多很好的应用。它无味，改善食品风味，提高食品档次，应用在食品行业，具体有：1.天然饮料方面分子蒸馏单甘酯可以添加于含油脂、蛋白质的饮料中，有液态奶、乳酸奶、花生奶、豆奶、椰子汁、莲子汁等饮料，它能显著地提高乳汁饮料，蛋白质饮料的稳定性，阻止沉淀分层现象，提高奶汁饮料、蛋白质饮料的质感和改善口感，并程度地延长其货架寿命。2.面包方面分子蒸馏单甘酯是制作优质面包重要的改良剂和乳化剂，它有效地改善面包的纹理结构，口感松软不掉屑，长久保鲜不发硬，使保鲜期明显延长。3.蛋糕方面