

蔗糖脂肪酸酯厂家 蔗糖酯厂家批发价

产品名称	蔗糖脂肪酸酯厂家 蔗糖酯厂家批发价
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	26.00/千克
规格参数	级别:食品级 含量:99 用途:乳化剂
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

一、简介

中文名：蔗糖脂肪酸酯

英文名：SucroseFattyAcidEsters

水溶性：单酯含量越高，亲水性越强；二酯和三酯含量越多，亲油性越强。

二、性状

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。易溶于乙醇、丙酮。单酯可溶于热水，但二酯或三酯难溶于水。单酯含量高，亲水性强；二酯和三酯含量越多，亲油性越强。

三、用途

用于各种面制食品糖酯用于饮料、块糖、面包、冷冻面制品、面条及各种方便面、O/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。事实上蔗糖脂肪酸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。

(1) 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)。