

# 食品级乳化剂 蔗糖脂肪酸酯 蔗糖酯食品添加剂

产品名称	食品级乳化剂 蔗糖脂肪酸酯 蔗糖酯食品添加剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:乳化剂 含量:99
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

脂肪酸蔗糖酯、蔗糖酯、蔗糖酯脂肪酸,简称SE(SUGARESTERS):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。单酯含量越高,亲水性越强;二酯和三酯含量越多,亲油性越强。

根据蔗糖羟基的酯化数,可获得由亲油性到亲水性不同HLB值(1~16)的蔗糖脂肪酸酯系列产品。具有表面活性,能降低表面张力,同时有良好的乳化、分散增溶、润滑、渗透、起泡、黏度调节、防止老化、抗菌等性能。软化点50~70,分解温度233~238。有旋光性。在酸性或碱性时加热可被皂化。

蔗糖酯是一种非离子表面活性剂,由蔗糖和脂肪酸经酯化反应生成的单质或混合物。因蔗糖含有8个—OH基,因此经酯化,从单酯到八酯的各种产物均可生成。以蔗糖的—OH基为亲水基,脂肪酸的碳链部分为亲油基,常用硬脂酸、油酸、棕榈酸等脂肪酸(产品为粉末状),也用醋酸、异丁酸等低级脂肪酸(产品为粘稠树脂状)。

符合食品添加剂标准GB8272-2009的规定。

项目

指标

酸值/(以KOH计)/(mg/g)

6.0

游离糖(以蔗糖计)/(%)

10.0

水分/ (%)

4.0

灰分/ (%)

砷 (以As计) / (mg/kg)

1.0

铅 (以Pb计)/ (mg/kg)

2.0

产品使用方法：

\*对于水相：先将产品置于容器中，加适量的温水调成糊状充分润湿，然后用热水溶解和分散即可加入到食品原料中。

\*对于油相或糖相：本品可直接与油、糖加热融化或混合分散后，再加到制品原料中。

\*对于复配产品，大多数型号的蔗糖酯可以直接混配使用。

\*一般蔗糖酯是一种热敏性非离子表面活性剂，在50℃以上即开始变软熔化。它有亲水基团，暴露在空气中一般易吸潮结块，应保存在干燥阴凉处。

用途：乳化剂，亦可作保鲜剂。执行标准：GB8272-2009：应用范围广，几乎可用于所有的含油脂食品，具体应用如下：

(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)。

(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、搅奶油以稳定乳液，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)。

此外也可用于豆奶、冷冻食品、沙司、饮料、米饭、面条、方(便)面、饺子等。

由于乳化剂的协同效应，单独使用蔗糖酯远不如与其他乳化剂合用，适当复配后乳化效果更佳。

用量：用于肉制品、香肠、乳化香精、水果及鸡蛋保鲜、冰淇淋、糖果、面包、八宝粥、饮料，大使用量为1.5g/kg；用于乳化天然色素，大使用量10.0g/kg；糖果（包括巧克力及巧克力制品），10g/kg。此外本品尚可用于胶姆糖配料。

产品包装：脂肪酸乳酰酯内用两层聚乙烯塑料袋，外用纸板圆桶包装，净含量25kg。

产品贮存：脂肪酸乳酰酯贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。