

聚甘油脂肪酸酯厂家 油脂增稠 乳化剂 PEGG

产品名称	聚甘油脂肪酸酯厂家 油脂增稠 乳化剂 PEGG
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	35.00/千克
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

产品名称:聚甘油脂肪酸酯

CAS号:67784-82-1

英文名:PolyglycerolFattyAcidEster

外观:白色粉末,或淡黄色油状液体或蜡状固体,具体与其结合脂肪酸有关

产品用途

产品详细说明:聚甘油脂肪酸酯无色、无味、不易发生水解,对产品外观、气味均无不良影响;聚甘油脂肪酸酯可与其它乳化剂复配,具有良好协同增效作用,因而广泛应用于食品、等领域。聚甘油脂肪酸酯已成为迅速发展一类非离子表面活性剂。聚甘油脂肪酸酯的功能主要有:乳化、粘度调节、结晶调整、品质改良等作用。

聚甘油脂肪酸酯用于乳酸、豆乳饮料;聚甘油脂肪酸酯在中性pH值范围内乳化性能与高HLB值蔗糖酯相当,聚甘油脂肪酸酯还具有良好抗jun作用。

聚甘油脂肪酸酯用于冰淇淋;三聚甘油单硬脂酸酯是制作优质冰淇淋非常理想乳化剂和稳定剂,能使产品外观光滑、干湿适当、膨胀率高、各组份混合均匀、口感细腻滑润,且耐热性、保型性都好,避免在生产过程中冰淇淋冰晶产生和生长,改善口感。

聚甘油脂肪酸酯用于面包、蛋糕西点、饼干;聚甘油脂肪酸酯不但有改善淀粉粘度等性质,同时还具有

防止淀粉老化作用，因而可用于淀粉质食品品质改良，即可用作面粉改良剂和乳化剂，加入聚甘油脂肪酸酯后能有效改善面包或饼干纹理结构，防止油脂渗出，提高产品品质。聚甘油脂肪酸酯也可配制成蛋糕发泡剂，帮助打搅起泡，制出结构细腻、容积明显增大的蛋糕和西点，并延长制品保鲜期。