

硬脂酰乳酸钠 食品级SSL 乳化剂 面制品配料硬脂酰乳酸钠

产品名称	硬脂酰乳酸钠 食品级SSL 乳化剂 面制品配料硬脂酰乳酸钠
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26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

英文名称：Sodiumstearyllactate;SSL

分子式：C₂₄H₄₄O₆Na

相对分子质量：378.52

制法：

(1) 将乳酸在减压下加热至100~110℃，浓缩，浓缩后的乳酸在惰性气体二氧化碳的气氛中，加热至190~200℃与硬脂酸、碳酸钠进行反应，反应完成后冷却而得。

(2) 先将乳酸中和成钠盐，再与硬脂酸进行酯化而得。

性状：白色至浅黄色脆性固体或粉末，略有焦糖气味，稍具有吸湿性。

用途：用作阴离子表面活性剂；食品乳化剂；化妆品乳化剂及增稠剂。

应用范围：

粉末油脂（植脂末）

麻辣膨化食品

鲜奶油

面制品。复配到面包、馒头、面条、饺子改良剂中

酵母

速冻食品

纯牛奶及乳饮料

肉制品

冰激凌

在饼干中的运用

巧克力及各种糖果

奶粉、可可粉等速溶粉制品

果酱、番茄酱、甜面酱

它与面团中蛋白质相互作用，可增强面团筋力，提高面团弹性、韧性和机械加工性能，还可以改善气体保持性；又能与直接淀粉相互作用，延缓淀粉老化，保持面包柔软，延长面包储存期和货架期。

面团调节剂；稳定剂；乳化剂；起泡剂。主要用作面包质量改进剂，加入量为小麦粉的0.5%，可改进面团耐混捏性，提高面包柔软度。用作干蛋白起泡剂的*用量为0.5%，对液体及冷冻蛋白的用量为0.05%以下。在日本用于面包。

EEC规定可用于用汤汁干颗粒。作W/O型食品乳化剂，可与小麦粉中的面筋结合，增加面筋的弹性和稳定性，使面团蓬松柔软。我国规定可用于面包和糕点，使用量2.0g/kg。