

食品级硬脂酰乳酸钠SSL乳化剂 硬脂酰乳酸钠食品添加剂

产品名称	食品级硬脂酰乳酸钠SSL乳化剂 硬脂酰乳酸钠食品添加剂
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 有效物质含量: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

硬脂酰乳酸钠，分子式为 $C_{21}H_{41}O_3Na[4]$ ，一种食品乳化剂，由硬脂酸和乳酸中合成钠盐而制得的。在面制品、乳制品、巧克力及各种糖果、果酱、番茄酱、甜面酱等食品制作过程中可以添加。奶油色脆性固体或粉末，略有焦糖气味，稍具有吸湿性。检查时可取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和状态。

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。

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