

食品级硬脂酰乳酸钙 食用乳化剂CSL食品配料添加剂

产品名称	食品级硬脂酰乳酸钙 食用乳化剂CSL食品配料添加剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	27.00/千克
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

硬脂酰乳酸钙(calciumstearyllactylate)简称CSL，分子式C₄₈H₈₆CaO₁₂，相对分子质量895.30。本品在小麦面粉中与面筋结合，可增强面的弹性和稳定性，因而增高面团的弹性和韧性，可减小糊化，使面团蓬松柔和，还可防止面包老化硬脂酰乳酸钙中文名称:硬脂酰乳酰乳酸钙中文同义词:硬脂酰乳酰乳酸钙;乳酰化硬脂酸钙;硬脂酰-2-乳酸钙英文名称:calciumbis(2-(1-carboxylatoethoxy)-1-methyl-2-oxoethyl)distearateCAS号:5793-94-2EINECS号:227-335-7性状白色至奶油色粉末或薄片状、块状固体。具有淡的焦糖似气味。熔点4451 °C。难溶于冷水(0.5, 20)，微溶于热水。加水并强行混合后可使之分散。用途主要应用于麻辣膨化食品、面包、馒头、面条、方便面、饺子；还用于牛奶、植脂末、人造奶油、鲜奶油、肉制品、动植物油乳化食品中。增强面团的弹性、韧性和持气性，增大面包、馒头体积，改善组织结构。可与直链淀粉相互作用，延缓和防止食品老化。使饼干容易脱模，外观整齐，层次清晰，口感酥脆。