

# 食品级硬脂酰乳酸钙 乳化剂 改良剂 食品添加剂硬脂酰乳酸钙

产品名称	食品级硬脂酰乳酸钙 乳化剂 改良剂 食品添加剂硬脂酰乳酸钙
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

中文名称:硬脂酰乳酸钙

中文同义词:硬脂酰乳酸钙;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)distearate

CAS号:5793-94-2

EINECS号:227-335-7

硬脂酰乳酸钙性状

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44~51 ° 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。2%水悬浮液的pH值为4.7。溶于乙醇 ( 8.3% , 20 ) , 植物油和热猪油。

硬脂酰乳酸钙(calciumstearyllactylate)简称CSL, 分子式C<sub>48</sub>H<sub>86</sub>CaO<sub>12</sub>, 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

应用

硬脂酰乳酸钙具有极好的面团强化作用和很好的组织软化作用。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, 延续淀粉老化, 保持面包柔软, 延长面包储存期和货架期。

