

硬脂酸钾食品级 乳化稳定剂用于糕点用作表面活性剂

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 硬脂酸钾食品级 乳化稳定剂用于糕点用作表面活性剂 |
| 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 | 品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏 |
| 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

一、简介中文名称：硬脂酸钾中文别名：十八酸钾盐英文名称：Potassium stearate英文别名：Stearic acid Potassium SaltCAS号：有分子式：C18H35KO2分子量：322.57二、性状白色粉末，可溶于热水或醇，溶液因水解呈碱性。三、用途作为阴离子型表面活性剂，广泛用于丙烯酸酯橡胶皂/并用硫化体系。阴离子型表面活性剂。通常被称为钾肥皂或软肥皂，主要用用于膏霜类和香波类化妆品，作为乳化剂和洗涤剂。具有很高的乳化效率，但对硬水敏感，能与硬水生成钙皂，使乳状液变型或破坏，是一种钙敏乳化剂，因此在化妆品生产过程中应加以注意。