

供应食品级单硬脂酸甘油酯 乳化剂海棠牌 润滑剂单甘脂1公斤起售

产品名称	供应食品级单硬脂酸甘油酯 乳化剂海棠牌 润滑剂单甘脂1公斤起售
公司名称	广州市泰力化工有限公司
价格	11.00/千克
规格参数	品牌:海棠牌 产品名称:单硬脂酸甘油酯 规格:25KG
公司地址	天河区岑村红花岗西街66号
联系电话	13060914529

产品详情

供应食品级单硬脂酸甘油酯 乳化剂海棠牌 润滑剂单甘脂1公斤起售

详细说明:

产品规格与指标: 本产品符合食品添加剂国家标准GB15612-1995 分子式 $\text{CH}_2\text{OOC}(\text{C}_{17}\text{H}_{33})\text{CHOHCH}_2\text{OH}$ 分子量358.87 规格 :

总单甘脂含量%	99
游离酸%	0.36
碘值	0.24
凝固点	67.5
重金属%	0.0005
砷(As)%	0.0001

铁 (Fe) %

0.0002

1.冰淇淋冷食等：冰淇淋中加入蒸馏单甘酯可防止冰晶的形成和扩大，在水与油充分混合后使充气量大大增加，

有好的乳化膨胀能力，改善口感，提高其保型性和储存稳定性。2.蛋糕、西点等方面：它与其他乳化剂合用，配制成蛋糕发泡剂，能促进蛋白的起泡性，在制作蛋糕时，能开成

“蛋白-单甘酯”复合体，帮助打搅起泡，缩短搅打时间而制出结构细腻、体积明显增大的蛋糕和西点，可延长蛋

糕和西点的保鲜期。

3.在饼干糕点：可降低用油量20%，它能使饼干中的油脂（起酥油等）与面粉易于搅拌缩短面团搅打时间，并可改

良饼干的组织结构，防止油脂渗出，提高成品率，口感更酥脆，延长保质期。

4.在米面制品、淀粉中应用：无吸潮性，它能增加生面团的紧密性和提高面条的弹性，改善其品质，生产特种面

粉，在面条生产上增加面条出品率，克服了糊汤夹心现象，改善口感；5.天然饮料方面：它可添加于含油脂和蛋白质的饮料中，能显著提高饮料的稳定性和分散性及质感和改善口感，

延长饮料货架寿命。

6.人造奶油、等方面：各种类型人造奶油加入蒸馏单甘酯可防止泛油和油水分离,等油脂粉末制

品，必须加入较大量的分子蒸馏单甘酯等乳化剂，以促进其在水中分散，有更好的滑腻感。

7.奶糖、巧克力等方面：它可防止油脂分离、渗出，提高糖果的保型性和储存稳定性，增加糖果的光泽使口感酥

脆，巧克力中加入分子蒸馏单甘酯可防止砂糖结晶析出和油脂与水乳化不佳而分离,口感更细腻，并能防止巧克力

起霜。8.速溶奶粉、豆奶等方面：它可使奶粉制品具有良好的速溶性，增加制品的分散性，防止其在水中分层、沉淀、

结粒、结块。9.肉类制品方面：它可使肉类制品中脂肪类物质更好地分散和稳定，易于加工，且能明显抑制产品析水、收缩和

硬化现象。肉制品罐头，油脂常常会浮到上面而凝结。在罐头中加入分子蒸馏单甘酯可使脂肪以细球型

分散而不

分出。在制作香肠、午餐肉等肉类制品时，可有效防止淀粉回生、老化，改善制品的食感，提高制品的保质期。

使用方法：1.利用分子蒸馏单甘油酯的自乳化特点，将一份单酯加于20 - 30份水中，高纯度型分子蒸馏单甘酯加热至65 -75

（水分散型50 -95 皆可），搅拌至溶解，制成水合甘油酯，HLB值增加到9-10，亲水性增加，冷却后为稳定

均匀的膏体，将此膏体投入原料，进行其它操作。适合冷食，液体饮料，固体饮料，蛋糕油，馒头、面条、方便面、米粉，香肠等含油量小的产品。2.由于其为油脂类衍生物，与油脂有完全相融性，易溶于油脂，将蒸馏甘油单酯与油脂一起加热（ 60 呈液体

状）融化后再与水相混合使用适合生产饼干、蛋糕、西点、火腿肠、肉制品罐头等含油量大的产品。3.将其粉末与其他原料粉直接混合，使用时高纯度型65 -75 （水分散型50 -95 ）温度下溶解即可食品技术

，食品安全，食品质量体系，添加剂，食品营养适用于生产糕点粉、饺子粉、淀粉或面粉改良剂等产品。卫生安全：生化实验表明:单甘酯在人体内可以被肠道吸收并完全被分解形成正常的代谢产物,对人体每日允许摄

入量(ADI)无特殊规定.公认是安全的。