

湖北硬脂酰乳酸钠厂家直供

产品名称	湖北硬脂酰乳酸钠厂家直供
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	规格:25/50/200kg 品级:优级品 标准:GB/QB
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街
联系电话	15927657172 15927657172

产品详情

硬脂酰乳酸钠

生产厂家硬脂酰乳酸钠生产厂家，现货硬脂酰乳酸钠现货，供应硬脂酰乳酸钠供应，现货供应硬脂酰乳酸钠现货供应，直供硬脂酰乳酸钠直供，厂家直供硬脂酰乳酸钠厂家直供，供应商硬脂酰乳酸钠供应商

外文名称：Sodium stearyl lactate;SSL

分子式：C₂₄H₄₄O₆Na

相对分子量：378.52

包装：25公斤/箱

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

此产品根据用途不同，有不同的型号，价格也不一样

性状：白色至浅黄色脆性固体或粉末，略有焦糖气味，稍具有吸湿性。酸值60~90，酯值150~190。无刺激性，性高

硬脂酰乳酸钠用途：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。

产品特性及适用范围：

1、增强面团的弹性，韧性和持气性，增大面包、馒头的体积，改善组织结构。

- 2、使面条、方便面的表面更光滑，断条率低，耐泡耐煮，更有嚼劲,降低含油率。
- 3、使饼干容易脱模，外观整齐，层次清晰，口感酥脆。
- 4、可与直链淀粉相互作用，延缓和防止食品老化，延长保鲜时间。
- 5、提高速冻食品的质量，改善组织结构，避免表面开裂，防止馅料漏出
- 6、在人造奶油、鲜奶油中可以使产品质量稳定，口感好，保鲜期延长。
- 7、在咖啡伴侣、植脂末中防止油脂上浮和起豆花状物，改善口感和溶解性。

贮运：密封储存于低温、干燥、阴凉通风处，防雨防晒，以防吸潮结块。

—