

蔗糖脂肪酸酯

产品名称	蔗糖脂肪酸酯
公司名称	湖北斯元化工有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市江汉区振兴路25号
联系电话	027-83325039 15308653073

产品详情

蔗糖脂肪酸酯CAS：37318-31-3

别名：脂肪酸蔗糖酯、蔗糖酯,简称SE。以蔗糖的—OH基为亲水基，脂肪酸的碳链部分为亲油基，常用硬脂酸、油酸、棕榈酸等高级脂肪酸（产品为粉末状），也用醋酸、异丁酸等低级脂肪酸（产品为粘稠树脂状）。性状：白色至黄色的粉末，或无色至微黄色的粘稠液体或软固体，无臭或稍有特殊的气味。易溶于乙醇、丙酮。单酯可溶于热水，但二酯或三酯难溶于水。单酯含量高，亲水性强；二酯和三酯含量越多，亲油性越强。根据蔗糖羟基的酯化数，可获得由亲油性到亲水性不同HLB值（2~16）的蔗糖脂肪酸酯系列产品。具有表面活性，能降低表面张力，同时有良好的乳化、分散增溶、润滑、渗透、起泡、黏度调节、防止老化、抗菌等性能。软化点50~70，分解温度233~238。有旋光性。在酸性或碱性时加热可被皂化。用途：乳化剂，亦可作保鲜剂。使用方法：1.

蔗糖脂肪酸酯的酯化程度可影响其亲水、亲油平衡值（HLB）。2.具体使用时，一般先将蔗糖酯以少量水混合、润湿，再加入所需量的水（油、乙醇等），并适当加热，使蔗糖酯充分溶解与分散。3.蔗糖酯的HLB值可通过单酯、二酯和三酯的含量来调整，应用范围广，几乎可用于所有的含油脂食品，具体应用如下：（1）用于肉制品、鱼糜制品，可改善水分含量及制品的口感，用量0.3%~1%(HLB1~16)。（2）用于焙烤食品，可增加面团韧性，增大制品体积，使气孔细密、均匀，质地柔软，防止老化，用量为面粉的0.2%~0.5%。

（3）用于饼干、糕点，可使脂肪乳化稳定，防止析出，改善制品品质，用量0.1%~0.5%(HLB7)。（4）用于巧克力，可抑制结晶，防止起霜。用量0.2%~1.0%(HLB值3~9)。（5）用于泡泡糖，使之易于捏合，提高咀嚼感，改善风味和软度，添加量为胶基的0.1%~0.2%(HLB值5~11)。（6）用于冰淇淋，增加乳化及分散性，提高比体积，改进热稳定性、成形性和口感。用于油脂，1.0%~10%。（7）用于炼乳、惯奶油以稳定乳液，可防止水分离，提高奶油膨胀力。用量为0.1%~0.5%(HLB1~16)。（8）用于人造奶油，可改善奶油和水的相溶性，对防溅有效。用量0.1%~0.5%(HLB1~3)。（9）用于乳化香精、固体香精，最适用于柠檬油、橘子油、葡萄油的稳定乳化，防止制品中的香料损失。用量为0.05%~0.2%(HLB7~16)。（10）用于禽、蛋、水果、蔬菜的涂膜保鲜，具有抗菌作用，保持果蔬新鲜，延长储存期。用量为0.3%~2.5%(HLB5~16)。

此外也可用于豆奶、冷冻食品、沙司、饮料、米饭、面条、方便面、饺子等。

由于乳化剂的协同效应，单独使用蔗糖酯远不如与其他乳化剂合用，适当复配后乳化效果更佳。用量：用于肉制品、香肠、乳化香精、水果及鸡蛋保鲜、冰淇淋、糖果、面包、八宝粥、饮料，最大使用量为1.5g/kg；用于乳化天然色素，最大使用量10.0g/kg；糖果（包括巧克力及巧克力制品），10g/kg。此外本品

尚可用于胶姆糖配料。 毒性：LD50 大鼠口服39g/kg(bw)。 GRAS FDA-21CFR 172.859。 ADI 暂定0 ~ 20mg/kg(bw)(脂肪酸蔗糖酯与甘油蔗糖酯的类别ADI , FAO/WHO , 1995)。

-