

蔗糖脂肪酸酯厂家 蔗糖酯 糕点糖果乳化剂 水果保鲜 烘焙原料

产品名称	蔗糖脂肪酸酯厂家 蔗糖酯 糕点糖果乳化剂 水果保鲜 烘焙原料
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	22.00/千克
规格参数	品牌:蔗糖脂肪酸酯厂家 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡 道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

1. 蔗糖脂肪酸酯的酯化程度可影响其亲水、亲油平衡值（HLB）。

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、搅奶油以稳定乳液，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，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)。

