

辛烯基琥珀酸淀粉钠 厂家

产品名称	辛烯基琥珀酸淀粉钠 厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	44.00/千克
规格参数	品牌:辛烯基琥珀酸淀粉钠厂家 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

辛烯基琥珀酸淀粉钠

食用变性淀粉辛烯基琥珀酸淀粉钠

辛烯基琥珀酸淀粉钠是一种以糯玉米淀粉为原料特殊的变性淀粉，它有一个独特的用途是作为乳化稳定剂。它能溶于冷水，可以有效替代阿拉伯树胶作为乳化香精和其他食品乳化剂，它可以使乳化液保持非常好的粘度和乳化稳定性。

特征和优点：

辛烯基琥珀酸淀粉钠与阿拉伯胶一样，不需要加热，在冷的水中具有分散性。它可以在各种食品乳液中被用来作为一个完全替代阿拉伯树胶，在很多应用中，辛烯基琥珀酸淀粉钠（型号N-CREAMER46）添加量可比阿拉伯胶低三分之一。它的优越功能可以制备成非常细小油滴的稳定乳液。因而可以在较低的均质压力下达达到更好的效果，并且可以节约能耗。辛烯基琥珀酸淀粉钠（型号N-CREAMER46）与其它普通乳化稳定剂相比，特点是乳化性能出色，并更有成本优势的吸引力。

应用范围：

辛烯基琥珀酸淀粉钠（型号N-CREAMER46）不寻常的乳化性和低温稳定性，使它在其他食品的乳化液体系也可以很好地发挥功能，如烘焙乳液，维生素悬浮液和含有油或油脂的液态食品（粉末油脂，植脂末）

