

单双甘油脂肪酸酯厂家

产品名称	单双甘油脂肪酸酯厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	16.00/千克
规格参数	品牌:单双甘油脂肪酸酯厂家 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

A.它无味，改善食品风味，提高食品档次，应用在食品行业，具体有：1.天然饮料方面分子蒸馏单甘酯可以添加于含油脂、蛋白质的饮料中，有液态奶、乳酸奶、花生奶、豆奶、椰子汁、莲子汁等饮料，它能显著地提高乳汁饮料，蛋白质饮料的稳定性，阻止沉淀分层现象，提高奶汁饮料、蛋白质饮料的质感和改善口感，并且延长其货架寿命。2.面包方面分子蒸馏单甘酯是制作优质面包重要的改良剂和乳化剂，它有效地改善面包的纹理结构，口感松软不掉屑，长久保鲜不发硬，使保鲜期明显延长。3.蛋糕方面分子蒸馏单甘酯与其他乳化剂合用，配制成蛋糕发泡剂，能促进蛋白的起泡性，有效的帮助搅打起泡，从而制作出结构细腻，体积外观明显增大的西点蛋糕。4.冰激凌方面分子蒸馏单甘酯是制作优质冰激凌理想的乳化剂和稳定剂，它能使冰激凌各组分混合均匀，使冰激凌泡沫细腻幼滑，膨化适度，品尝时口溶性好，同时避免制作储存过程中微冰晶的形成和增长，以改善冰激凌的口感，有利于提高其保形性和储存稳定性。