

硬脂酰乳酸钙国内定点生产厂家

产品名称	硬脂酰乳酸钙国内定点生产厂家
公司名称	上海鹤善实业有限责任公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	金山区卫清中路
联系电话	021-60641968/60641965/60641966/60641967/60641969 13601713816

产品详情

上海鹤善实业有限公司是国内权威品牌排名企业，硬脂酰乳酸钙的含量，硬脂酰乳酸钙国内添加标准，面粉改良剂硬脂酰乳酸钙，硬脂酰乳酸钙的厂家电话，硬脂酰乳酸钙的CAS号，上海硬脂酰乳酸钙最新报价，硬脂酰乳酸钙的详细说明，硬脂酰乳酸钙的价格，硬脂酰乳酸钙厂家最新报价，硬脂酰乳酸钙的添加量，硬脂酰乳酸钙的分子式、硬脂酰乳酸钙的分子量，鹤善实业----要做就做最好的产品造福人类。

贵宾订购热线 13601713816 021-60641968，60641965，60641966，60641967，60641969

英文：Calcium stearoyl lactylate 分子式：C₄₂H₇₈O₈Ca 或C₃₈H₇₀O₈Ca CAS:5793-94-2

性状: 硬脂酰乳酸钙[CSL],白色至奶油色粉末或薄片状、块状固体。能很好地分散于热水中，可溶于乙醇及热的油脂，具有宜人的焦糖气味，属阴离子型乳化剂，HLB值为5.1。

产品特性：

具有良好的乳化、防老化、增筋、保鲜等作用。

应用范围：

主要应用于麻辣膨化食品、植脂末（奶精）、面包、馒头、面条、方便面、饺子、牛奶等食品中。

还用于牛奶、植脂末、人造奶油、鲜奶油、肉制品、动植物油乳化食品中。

产品作用：面团调节剂；稳定剂；乳化剂；起泡剂。

增强面团的弹性、韧性和持气性，增大面包、馒头体积，改善组织结构。

可与直链淀粉相互作用，延缓和防止食品老化。

使饼干容易脱模，外观整齐，层次清晰，口感酥脆。

能使麻辣食品口感筋道、柔软，延长保鲜时间。

使面条、挂面、方便面的表面更光滑、断条率低、耐泡耐煮，更有嚼劲。

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。

使用方法：

将本品与面粉直接混合均匀使用。

将本品加入到6倍的60 左右的温水中，制成膏状后，再按比例加入到面粉中效果更佳。

用于植脂末等方面应先与被乳化体加热乳化均匀后再进行进一步加工。

产品用量：

建议添加量0.2~0.5%（以面粉用量计算）。

规格 标准

酸值(mgkoH/g)%	55-83
皂化值mgkoH/g)%	140~180
重金属(以Pb计)%	0.001
砷(以As计)%	0.0003