

张家口aes表面活性剂全称 源泰润

产品名称	张家口aes表面活性剂全称 源泰润
公司名称	苏州源泰润化工有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州繁花中心东座1609室
联系电话	17315800108 17315800108

产品详情

乳化剂养殖行业乳化剂在养殖行业应用领域

主要用于养殖饲料的改性。在畜禽水产养殖中，为了加快动物的生长速度、提高动物的生产性能、降低料肉比，在饲料中普遍使用乳化油脂。这样一来，消化高比例的油脂所需要的胆汁酸盐量超过了畜禽体内的分泌量，造成饲料不消化及脂肪在肝脏的积累。为此，选择适合的饲料乳化剂成为乳化剂在养殖行业应用中的关键。2017年，在畜禽水产养殖中使用较多的是离子型的胆汁酸盐类和卵磷脂类乳化剂，这类乳化剂主要功能是保肝利胆、调节肉质，但其乳化效果并不理想。而非离子型饲料乳化剂能取得更高的乳化性，如单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯等。同时，能够加速油脂裂解的脂肪酶作为添加剂加入到饲料乳化剂中的应用也逐渐增多。

乳化剂在食品中的应用领域

糖果、巧克力一些常见糖果，如奶油糖、太妃糖以及巧克力中都含有大量油脂，在加工过程中添加乳化剂（如分子蒸馏单甘酯），aes表面活性剂全称，可以将糖果中的油脂乳化，使油脂与其他物质形成乳化体系，防止糖果油脂分离，稳定糖果的外形，抑制巧克力中的油脂结晶，改善巧克力及糖果的口感。

冰淇淋乳化剂可以使冰淇淋中的油脂分子大小一致且均匀分布，有效防止冰淇淋中由于冰晶的形成，而影响产品的细腻口感，提高乳状液的稳定性。某些乳化剂（如乳清蛋白、甘油单酸酯）还可取代传统冰淇淋中的部分脂肪，且不会明显改变冰淇淋产品特有的口感，以降低冰淇淋的热量，促进低脂冰淇淋的发展。

食品乳化剂作用

食品乳化剂是通过物理方法使两种或两种以上互不相溶的相（如：油和水）均匀地形成分散的活性物质。其在食品工业中占有相当重要的地位，能提高食品质量，防止食品变质，以延长食品储藏有效期，改善食品的口感与外观，刺激消费需求。其乳化特性取决于乳化剂的亲水亲油平衡值（HLB值），HLB值越大，则其亲水性越强，反之，其亲油性越强。[4] 乳化剂分子内一般都含有亲水基和亲油基，决定了乳化剂的亲水性和亲油性。在油相与水相互不相溶的液体中，适量加入乳化剂，并经过一定的加工处理，可以使其形成均质的分散体系。

张家口aes表面活性剂全称-源泰润(推荐商家)由苏州源泰润化工有限公司提供。苏州源泰润化工有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。源泰润——您可信赖的朋友，公司地址：苏州繁花中心东座1609室，联系人：谢海春。