

供应aes表面活性剂江阴 源泰润化工公司

产品名称	供应aes表面活性剂江阴 源泰润化工公司
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

乳化剂常见误区

中国乳化剂发展已经有30多年，但是还是存在许多问题，比如“什么是乳化剂”这个基本的问题许多人都没有搞清楚。2015年，世界顶级刊物《自然》发表的“膳食乳化剂影响小鼠肠道微生物群促进结肠炎和代谢综合征”的质疑乳化剂安全性的文章中，就把甲基（代）纤维素误认为食品乳化剂，这是不正确的，因此文章也是没有意义的。作为乳化剂，供应aes表面活性剂江阴，以下两点缺一不可：1.分子由亲水和疏水基团构成；2.作用于表面

AES - 性质

白色或淡黄色凝胶状膏体，易溶于水。具有优良的去污、乳化和发泡性能。易生物降解，生物降解度大于90%。

形态Liquid颜色Clear viscous气味 (Odor)Odorless稳定性Stable. Incompatible with strong oxidizing agents.EPA化学物质信息Sodium lauryl ether sulfate (9004-82-4)

AES - 制法

脂肪醇醚与SO₃或氯磺酸发生硫酸化反应后，再用NaOH中和制得。

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），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。

供应aes表面活性剂江阴-源泰润化工公司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在化工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，源泰润一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创**。相关业务欢迎垂询，联系人：谢海春。