

# 蔗糖脂肪酸酯厂家 蔗糖酯添加量

产品名称	蔗糖脂肪酸酯厂家 蔗糖酯添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	22.00/千克
规格参数	品牌:蔗糖脂肪酸酯厂家 型号:食品级蔗糖脂肪酸酯 产地:生产蔗糖脂肪酸酯厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室(注册地址)
联系电话	13338976321 17626436065

## 产品详情

蔗糖脂肪酸酯厂家, 蔗糖脂肪酸酯生产厂家, 蔗糖脂肪酸酯, 蔗糖脂肪酸酯价格, 蔗糖脂肪酸酯报价

根据蔗糖羟基的酯化数,可获得由亲油性到亲水性不同HLB值(116)的蔗糖脂肪酸酯系列产品。具有表面活性,能降低表面张力,同时有良好的乳化、分散增溶、润滑、渗透、起泡、黏度调节、防止老化、抗菌等性能。软化点5070,分解温度233238。有旋光性。在酸性或碱性时加热可被皂化。

蔗糖酯是一种非离子表面活性剂,由蔗糖和脂肪酸经酯化反应生成的单质或混合物。因蔗糖含有8个OH基,因此经酯化,从单酯到八酯的各种产物均可生成。以蔗糖的OH基为亲水基,脂肪酸的碳链部分为亲油基,常用硬脂酸、油酸、棕榈酸等脂肪酸(产品为粉末状),也用醋酸、异丁酸等低级脂肪酸(产品为粘稠树脂状)。

性状:无色至微黄色稠厚凝胶,软质固体或白色至黄褐色粉末,视脂肪酸的种类和酯化度而异。无臭或微臭(未反应的脂肪酸)。微溶于水。溶于乙醇。单酯溶于温水,双酯难溶于水。有表面活性,能减小表面张力,水溶液有粘性,并有湿润性。对油和水有良好的乳化作用。软护点5070 $\text{&deg;C}$ 。有旋光性。与甘油酯和山梨糖醇乳化性相比,其亲水性。HLB值315,单酯含量越多,则HLB值越高。一般单酯的HLB值为1016,二酯为710.三酯为37.对淀粉有特殊作用,可使淀粉特殊的碘反应消失;使淀粉的糊度温度明显上升,有显著的防老化作用。

用途:乳化剂;水果保鲜剂;煮糖助剂;稳定剂;湿润剂;品质改进剂。用于面包、蛋糕可防止老化,使用HLB11以上的制品,添加小麦粉的0.20.5,并提高发泡效果。用于人造奶油、起酥油、冰淇淋,可提高乳化稳定性和搅打起泡性。用于巧克力抑制结晶可降低粘度,使用HLB39的

制品,对巧克力的添加量0.21.0。

脂肪酸蔗糖酯、蔗糖酯、蔗糖酯脂肪酸,简称SE(SUGAR ESTERS):白色至黄色的粉末,或无色至微黄色的粘稠液体或软固体,无臭或稍有特殊的气味。易溶于乙醇、。单酯可溶于热水,但二酯或三酯难溶于水。单酯含量越高,亲水性越强;二酯和三酯含量越多,亲油性越强。