

食品乳化剂 kg DG

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 食品乳化剂 kg DG |
| 公司名称 | 辽宁科海食品化学工程有限公司 |
| 价格 | 20.00/kg |
| 规格参数 | 产品规格:kg 用途、使用范围:冰淇淋、乳品、面制品、 品牌:DG |
| 公司地址 | 丹东市振安区九连城镇龙头前街280号 |
| 联系电话 | 0415-4169122 13304253618 |

产品详情

| | | | |
|------|----|---------|-------------|
| 产品规格 | kg | 用途、使用范围 | 冰淇淋、乳品、面制品、 |
| 品牌 | DG | 包装规格 | 25kg/袋 |

食品乳化剂系列

单甘酯

亲水性单甘酯

单、双甘油酯

柠檬酸甘油酯

乙酰化单甘酯

琥珀酸甘油酯

亲水性单甘酯系列产品

亲水性单甘酯系列产品，属非离子表面活性剂。该产品乳化能力强、

热稳定性好、耐酸碱。HLB值5-18，已在许多领域得到广泛应用。

| 品名 | 规格 | HLB值 | 水溶性 | 外观 |
|--------|-----|-------|-----|----|
| 亲水性单甘酯 | 200 | 5-6 | 热水溶 | 粉状 |
| 亲水性单甘酯 | 201 | 7-8 | 热水溶 | 粉状 |
| 亲水性单甘酯 | 202 | 8-9 | 热水溶 | 粉状 |
| 亲水性单甘酯 | 203 | 10-11 | 热水溶 | 粉状 |
| 亲水性单甘酯 | 204 | 11-12 | 热水溶 | 粉状 |
| 亲水性单甘酯 | 303 | 12-13 | 温水溶 | 膏状 |
| 亲水性单甘酯 | 310 | 13-14 | 冷水溶 | 膏状 |
| 亲水性单甘酯 | 320 | 15-16 | 冷水溶 | 膏状 |
| 亲水性单甘酯 | 330 | 16-17 | 冷水溶 | 膏状 |

适用范围：冷饮：在冰淇淋、雪糕中，能使各组份混合均匀，抑制油脂上浮。成品口感细腻润滑，保型性能好。饮料：在乳饮料、蛋白饮料中乳化性能优良，分散均匀，耐热、耐酸、防止脂肪分离，口感细腻香润爽口。速冻食品：提高速冻水饺、汤圆的保水性，使表皮不干裂、易煮。肉类制品：使香肠、肉丸、鱼丸中脂肪分散的更好，防止淀粉回生，抑制油脂析出、收缩及硬化。冷鲜肉：减少汁液流失少、抑制微生物繁殖、肉质更嫩、色泽鲜艳食用油脂：防止油水分离，防止煎炸时的飞溅，改善涂抹性，和其它添加剂配伍性好，广泛用于蛋糕油、面包油、月饼皮油、人造奶油等专用油脂。焙烤食品：使油脂在面团中分散均匀，使面包、蛋糕等糕点松软，内部海绵状气孔均匀，抑制淀粉回生，延长保质期。速溶食品：抑制结块，提高湿润性，加速溶解。色素：使色素湿润性好，提高分散性。化妆品：用于膏霜、洗面奶。使膏体细腻光亮，触变性好，不刺激皮肤，耐寒、耐热，稳定性好。用于洗发香波、淋浴液、洗手液，具有良好的湿润性、去污力强、脱脂力低，对皮肤及眼睛无刺激。药品：用于软膏基质，可作为o/w型膏体，膏体稳定、细腻，易于清洗。用于糖浆，可使配方各组织均匀分散，防止结晶或沉淀析出。用于片剂，改善流动性，增加粉末的可溶性，制品表面有光泽，提高成品率。