

蔗糖酯脂肪酸酯

产品名称	蔗糖酯脂肪酸酯
公司名称	郑州鸿祥化工有限公司
价格	36.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市长兴路与国基路交叉口
联系电话	86-037153796630 18037511379

产品详情

郑州鸿祥化工有限公司优质生产商，蔗糖酯脂肪酸酯的厂家电话，蔗糖酯脂肪酸酯的CAS号，郑州蔗糖酯脂肪酸酯厂家最新报价，蔗糖酯脂肪酸酯的详细说明，蔗糖酯脂肪酸酯的价格，蔗糖酯脂肪酸酯的添加量。

英文：Sucrose esters of fatty acids 分子式：C₃₀O₁₂H₅₆ 分子量：608.76 CAS：37318-3
1-3

性状：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、丙酮。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。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50~70，分解温度233~238。有旋光性。在酸性或碱性时加热可被皂化。

用途

乳化剂，亦可作保鲜剂。高品质的蔗糖酯脂肪酸酯无臭无味无毒，是一种良好的食品乳化剂。同时因对眼镜、皮肤等无刺激，也广泛用于医药和化妆品的生产。生物降解性强，因此残留物无污染。

用量

用于肉制品、香肠、乳化香精、水果及鸡蛋保鲜、冰淇淋、糖果、面包、八宝粥、饮料，最大使用量为1.5g/kg；用于乳化天然色素，最大使用量10.0g/kg；糖果（包括巧克力及巧克力制品），10g/kg。此外本品尚可用于胶姆糖配料。

用于面包、蛋糕可防止老化，应使用HLB大于11的蔗糖酯，用量为小麦面粉的0.2%—0.5%，还可提

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，应使用低HLB值蔗糖酯，用量为人造奶油、油脂量的2%—5%；冰淇淋，0.1%—0.3%；起酥油、油脂量的0.008%—1.72%；用于巧克力可抑制结晶，降低黏度，应使用HLB值为3—9的蔗糖酯，用量为0.2%—1.0%；用于饼干可提高起酥性、保水性和防老化性能，还能减小饼干在贮藏、运输过程中的破损并可以改善操作性，应使用HLB值为7的蔗糖酯，用量为0.1%—0.5%；用于胶姆糖基可使胶体易于捏和，能防止坚硬性随温度变化，可改善保香性，应使用HLB值为5—9的蔗糖酯，用量为0.5%—3%；用于口香糖、奶糖可降低黏度，防止油析出或结晶，防止粘牙齿，应使用HLB值为2—4的蔗糖酯，用量为5%—10%；用于速溶食品、固体饮料、速溶可可、奶粉等中可起助溶作用，减少沉淀，应使用HLB值为15的蔗糖酯，用量为0.5%—2%；用于麦乳精可保持制品疏松，防止板结成块，使用量为0.5%；用于面条、通心粉可提高黏度、张拉力和得率，减小面汤的浑浊度（可与磷酸盐合用），应使用HLB值为11—15的蔗糖酯，用量为0.2%—1.0%；饮料中添加蔗糖酯，可起着香、起浊、赋色、助溶和乳化分散等作用。在含乳饮料中使用可起抗氧化作用，还能使各组分在水中分散得更均匀，更稳定。此外，还能简化饮料生产工艺，改进饮料组织结构，提高产品稳定性和保鲜性。

著名国学大师翟鸿燊指出:企业产品的品质是一个企业发展的生命，有了品质，企业的诚信度和美誉度才有灵魂的依附，当今的中国呼唤良知企业和品质保障的产品，为了这个民族的未来，也为了自己的千秋万代。欢迎新老客户前来洽谈！联系方式：18037511378；0371-53796629；QQ：1973671826