人造奶油专用型蔗糖脂肪酸酯

产品名称	人造奶油专用型蔗糖脂肪酸酯
公司名称	柳州高通食品化工有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:人造奶油专用 类型:食品乳化剂 产品规格:SE-Q，SE-NY，SE-YJ
公司地址	鹤山柳江第一工业开发区家振路10号
联系电话	0772-7265985 13737264340

产品详情

型号	人造奶油专用	类型	食品乳化剂
产品规格	SE-Q，SE-NY，SE-YJ	用途、使用范围	稳定产品品质，使组织细腻均匀，色泽均一
品牌	高通牌		

高通牌蛋糕油专用型蔗糖脂肪酸酯是采用优质白砂糖与天然动植物中提取的食用油脂通过酯化而成的。它是一种非离子型表面活性剂。其特点是：使人造奶油或蛋糕油能保持均一的色度，稳定性强，长时间存放或长途运输也无水析出。

1、使用型号：人造奶油专用型

2、建议使用量：0.8%～1%（相对总重量）

3、使用方法：将所需的高通牌蔗糖酯用适量的60°C～80°C的热水充分溶解于水相组分后,再按正常生产工艺生产操作即可。

4、使用效果：

a)提高人造奶油的品质稳定性，使其保持均匀一致的淡黄色；

b)使奶油产品质地细腻均匀，表面洁净，切面整齐，组织细腻均匀，无水珠，无气室，无杂质，无霉斑，加盐人造奶油无盐的晶体存留。