

单、双硬脂酸甘油酯 乳白色/浅黄色蜡状固体 食品级

产品名称	单、双硬脂酸甘油酯 乳白色/浅黄色蜡状固体 食品级
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	酸值: 5.0 规格及包装:25kg/袋 单酯含量:60
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15307169873

产品详情

单、双硬脂酸甘油酯

外观 (20 ° C)乳白色/浅黄色蜡状固体

单酯含量/%40~60

酸值 (mg KOH/g) 5.0

游离甘油 (w/%) 7.0

灼烧残渣 (w/%) 0.5

重金属 (Pb, mg/kg) 2

砷 (As, mg/kg) 2

规格及包装 : 25kg/袋

保质期：24个月

应用领域

糖果/巧克力:防止砂糖结晶和油水分离，增加细腻感和光泽，提高口感

咖啡伴侣:促进脂肪分散均匀，增强乳状液稳定性和白滑奶感

植物蛋白饮料:提高脂肪和蛋白质的稳定性，防止分层沉淀，增强白滑质感

面包/蛋糕:改良组织结构，增加柔软性和体积，延长保质期

乳制品:促进乳脂分散，防止分层

冰淇淋:提高保型性，保持气泡稳定

人造黄油:增强油包水体系的稳定性

起酥油:调整油脂结晶

口香糖胶基:软化胶基，增强可塑性，改善咀嚼口感

焦糖:降低黏度，使脂肪分布均匀