

单、双硬脂酸甘油酯 乳化剂 吉业升牌

| | |
|------|--------------------|
| 产品名称 | 单、双硬脂酸甘油酯 乳化剂 吉业升牌 |
| 公司名称 | 武汉吉业升化工有限公司 |
| 价格 | 15.00/公斤 |
| 规格参数 | 规格:25KG/袋 性状:片状 |
| 公司地址 | 湖北省武汉市黄陂区 |
| 联系电话 | 13545234822 |

产品详情

单、双硬脂酸甘油酯

外观 (20 ° C)白色颗粒粉末

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