

# 吉业升厂家现货硬脂酰乳酸钠活性剂小量可发

产品名称	吉业升厂家现货硬脂酰乳酸钠活性剂小量可发
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	产品级别:工业级 最小起订量:1公斤 产地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室
联系电话	13545274181

## 产品详情

### 硬脂酰乳酸钠

中文名称：硬脂酰乳酸钠

外文名称：Sodium stearyl lactate,SSL

分子式：C<sub>24</sub>H<sub>44</sub>O<sub>6</sub>Na

相对分子量：378.52

性状：白色至浅黄色脆性固体或粉末，略有焦糖气味，稍具有吸湿性。酸值60~90，酯值150~190。无刺激性，安全性高

硬脂酰乳酸钠用途：用作阴离子表面活性剂;食品乳化剂;化妆品乳化剂及增稠剂。

产品特性及适用范围：

1、增强面团的弹性，韧性和持气性，增大面包、馒头的体积，改善组织结构。

- 2、使面条、方便面的表面更光滑，断条率低，耐泡耐煮，更有嚼劲,降低含油率。
- 3、使饼干容易脱模，外观整齐，层次清晰，口感酥脆。
- 4、可与直链淀粉相互作用，延缓和防止食品老化，延长保鲜时间。
- 5、提高速冻食品的质量，改善组织结构，避免表面开裂，防止馅料漏出
- 6、在人造奶油、鲜奶油中可以使产品质量稳定，口感好，保鲜期延长。
- 7、在咖啡伴侣、植脂末中防止油脂上浮和起豆花状物，改善口感和溶解性。

主要用途：

- 1) 增强面团的弹性，韧性和持气性，增大面包、馒头的体积，改善组织结构。
- 2) 使面条、方便面的表面更光滑，断条率低，耐泡耐煮，更有嚼劲。
- 3) 用于植脂末、人造奶油、乳制品、肉制品中，提高其乳化稳定性及应用性能。
- 4) 使饼干容易脱模，外观整齐，层次清晰，口感酥脆。
- 5) 用作化妆品的乳化剂及增稠剂。

包装：25公斤/箱

贮运：密封储存于低温、干燥、阴凉通风处，防雨防晒，以防吸潮结块。主要用途：

- 1) 增强面团的弹性，韧性和持气性，增大面包、馒头的体积，改善组织结构。
- 2) 使面条、方便面的表面更光滑，断条率低，耐泡耐煮，更有嚼劲。
- 3) 用于植脂末、人造奶油、乳制品、肉制品中，提高其乳化稳定性及应用性能。

4) 使饼干容易脱模，外观整齐，层次清晰，口感酥脆。

5) 用作化妆品的乳化剂及增稠剂。