

吉业升销售硬脂酰乳酸钠生产厂家18200-72-1活性剂

产品名称	吉业升销售硬脂酰乳酸钠生产厂家18200-72-1活性剂
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	型号:工业级 包装:25公斤/200公斤 发货地: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	15387096412

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：C₂₄H₄₄O₆Na

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。