

吉业升牌 生产厂家 乙酰化单双甘油脂肪酸酯 增稠剂

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 吉业升牌 生产厂家 乙酰化单双甘油脂肪酸酯 增稠剂 |
| 公司名称 | 武汉吉业升化工有限公司 |
| 价格 | 7.00/千克 |
| 规格参数 | 品牌:吉业升牌 规格:25/50/200/250KG 用途范围:化工原料、化工添加剂、化工中间体 |
| 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 |
| 联系电话 | 18040558719 |

产品详情

乙酰化单双甘油脂肪酸酯

酸值小于6

皂化值260-300

性质：白色至浅黄色的不同粘稠液体，有乙酸气，味温和。不溶于水，溶于乙醇和其他有机溶剂，溶解度取决于酯化程度和熔化温度，根据乙酰化程度的不同，熔点和性能存在差异。不溶于水，可溶于乙醇及油脂等有机溶剂

用途：主要有食品乳化剂、复配乳化增稠剂、复配乳化剂、面制品改良剂等

包装：25公斤/塑料桶1. 乳制品：在乳制品中主要作为稳定剂和乳化剂，可以改善产品的口感和质地，防止出现油水分离现象，提高产品的稳定性。

2. 肉制品：在肉制品加工中，可以作为保水剂和黏稠剂，提高产品的嫩度和口感。同时，它还可以作为抗氧化剂，延缓产品的氧化变质。

3. 面包糕点：在烘焙食品中，可以作为保湿剂和乳化剂，提高产品的柔软性和口感。它还可以改善面团的加工性能。

4. 饮料：在饮料中主要作为口感改良剂和乳化剂，可以调整产品的口感和质地，提高产品的品质和稳定性。

5. 其他领域：除了上述应用领域外，乙酰化单双甘油脂肪酸酯还可应用于巧克力、糖果、调味品等食品领域。

