

乙酰化单双甘油脂肪酸酯 增稠剂

产品名称	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 型号:工业级 品级:优等品
公司地址	武汉市硚口区长丰乡长丰村汇丰企业天地14幢5层3号-88
联系电话	18040559409 18040559409

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。

