

硬脂酰乳酸钙，面团制品硬脂酰乳酸钙

产品名称	硬脂酰乳酸钙，面团制品硬脂酰乳酸钙
公司名称	河南省美钰化工有限公司
价格	26.00/千克
规格参数	品牌:国产 型号:食品级 产品规格:1*25
公司地址	河南省郑州市航海西路化工城
联系电话	0371-67868581 18638939250

产品详情

中文名称：硬脂酰乳酸钙

cas no. : 25383-99-7

中文别名：o-十八烷酰乳酸钠;2-硬脂酰乳酸钠

英文名称：sodium 2-stearoyllactate

einecs : 246-929-7

分子式：c21h39nao4

分子量：378.52 硬脂酰乳酸钙产品性状：白色粉末或片状固体，能很好地分散于热水中，可溶于乙醇及热的油脂，具有宜人的焦糖气味，属阴离子型乳化剂，hlb值为5.1。硬脂酰乳酸钙产品特性：具有良好的乳化、防老化、增筋、保鲜等作用。应用范围：

主要应用于麻辣膨化食品、面包、馒头、面条、方便面、饺子；

还用于牛奶、植脂末、人造奶油、鲜奶油、肉制品、动植物油乳化食品中。

硬脂酰乳酸钙产品作用：增强面团的弹性、韧性和持气性，增大面包、馒头体积，改善组织结构。

可与直链淀粉相互作用，延缓和防止食品老化。使饼干容易脱模，外观整齐，层次清晰，口感酥脆。

能使麻辣食品口感筋道、柔软，延长保鲜时间

使面条、挂面、方便面的表面更光滑、断条率低、耐泡耐煮，更有嚼劲。

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。硬脂酰乳酸钙使用方法：

将本品与面粉直接混合均匀使用。将本品加入到6倍的60 左右的温水中，制成膏状后，再按比例加入到面粉中效果更佳用于植脂末等方面应先与被乳化体加热乳化均匀后再进行进一步加工。

硬脂酰乳酸钙产品用量：建议添加量0.2~0.5%（以面粉用量计算）。技术指标：酸值(mgkoh/g)% 55-83
皂化值mgkoh/g)% 140~180 重金属(以pb计)% 0.001 砷(以as计)% 0.0003 总乳酸量：32%-38%

cas号：5793-94-2

硬脂酰乳酸钙含量：99.8%

