琥珀酰单甘油酯，用途用量及使用方法

产品名称	琥珀酰单甘油酯，用途用量及使用方法
公司名称	河南省美钰化工有限公司
价格	36.00/千克
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

琥珀酰单甘油酯性状：

乳白色粉末或蜡状固体，熔点约50°C左右，不溶于冷水，能够分散于热水中及热的油脂。hlb值=5～7，其乳化性能介于o/w和w/o之间，较高浓度时能大大降低油、水界面张力，属o/w乳化剂。代码为e472g，毒性：adi不限。由于分子中同时存在-oh和-cooh基，因此在加热条件下可发生自身和相互的酯化，发生性能改变。

琥珀酰单甘油酯特性及应用：

具有乳化、分散、螯合、调理及控制脂肪凝集等作用，能与面粉中的谷蛋白发生强烈作用，是一种优良的面团调节剂和面包芯软化剂，提高发酵面团的持气性，使面包的体积和弹性都大为增加。

fda中规定，起酥油（塑性）3%；面包用面团调节剂0.5%。

琥珀酰单甘油酯包装：
真空充氮铝箔袋包装，净重25kg/箱（5×5kg）。

琥珀酰单甘油酯贮运：
密封储存在低温、干燥、阴凉通风处，防雨防晒，以防吸潮结块。严禁与易燃易爆、有毒有害的物质混储混运。未开封贮期十二个月。

琥珀酰单甘油酯含量：99.5%