

单甘酯 se 食品乳化剂

产品名称	单甘酯 se 食品乳化剂
公司名称	柳州爱格富食品科技股份有限公司
价格	50.00/公斤
规格参数	型号:se 类型:食品乳化剂 产品规格:1kg*10/箱
公司地址	柳州市柳东新区官塘工业园
联系电话	86 0772 3126680 13768874880

产品详情

型号	se	类型	食品乳化剂
产品规格	1kg*10/箱	用途、使用范围	面包、蛋糕软化剂
品牌	三柳牌		

亲水性单酯

亲水性单甘酯是以脂肪酸、甘油等原料经化学合成和基团修饰所得的一种亲水性表面活性剂，HLB值在11~15之间，外观为白色或微黄色粉末，溶于水形成稳定的乳白色溶液，是一种优良的水包油型乳化剂。

亲水性单甘酯的用途：用于面包、蛋糕、冷冻面团、面条、方便面、水饺、馄饨等面制品中，能改善成品外观及品味，提高面团的持水性和防止老化回生，降低面条和面块之间的粘连性。在乳饮料、植物蛋白饮料、冰淇淋、雪糕等产品作为乳化剂使用，能多体系形成稳定的乳液，防止油水分离及蛋白质的沉淀，提高冰淇淋的膨胀率和抗融性，防止冰晶析出。

亲水性单甘酯的用法：用1份冷水与1份本品进行溶胀并搅匀，然后加5-6份温热水溶匀的，即可进入生产线。

亲水性单甘酯的用量：面制品0.1-0.5%（以面粉计），乳饮料等0.1-0.3%。

贮存与保质期：本品应贮存在干燥、阴凉之处，避免高温和潮湿。保质期：18个月。