

## 高含量蔗糖酯(adana)

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 高含量蔗糖酯(adana)                     |
| 公司名称 | 柳州爱格富食品科技股份有限公司                   |
| 价格   | 17.00/公斤                          |
| 规格参数 | 型号:se-11<br>品牌:三柳牌<br>含量:99 ( % ) |
| 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-11    | 品牌     | 三柳牌      |
| 含量   | 99 ( % ) | 有效物质含量 | 98 ( % ) |
| 产品规格 | 1kg*10   | 主要用途   | 乳化剂      |

### 蔗糖脂肪酸酯

蔗糖酯外观为白色至淡黄色粉末，在水中分散或溶解，溶于氯仿，易溶于热的乙醇等有机溶剂，在弱酸或弱碱条件下稳定。

蔗糖酯属于非离子型表面活性剂，由于分子中含有亲水性的蔗糖基团和亲油性的硬脂酸基团，因而是一种优良的食品乳化剂。

蔗糖酯系列产品具有广泛的HLB值（1~16），食品企业可以根据需要选择HLB值适当的蔗糖酯。在使用时，通常将蔗糖酯先与适量的水（或丙二醇、乙醇、食用油等）混合、润湿；再加入所需的水（或丙二醇、乙醇、油等），加热到50 ~ 80 ，使蔗糖酯分散或溶解。如果将蔗糖酯与可溶性粉末（如蔗糖粉、麦芽糊精粉等）合用，则可先将蔗糖酯与其混合后，再加溶剂分散或溶解，不宜直接将蔗糖酯加到热水中，以免因固形物结块而延长溶解或分散的时间。