

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	16.00/公斤
规格参数	型号:se-11 品牌:三柳牌 含量:90(%)
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	90(%)	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h_lb值(1~16)，食品企业可以根据需要选择h_lb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。

蔗糖酯乳化作用：蔗糖酯的亲水亲油平衡值(h_lb值)的范围很广，可在1~16之间游动。当制备o/w(水包油)型乳剂(食品)时，如甜牛奶、纯牛奶、乳化饮料、混浊果汁饮料等，通常选用h_lb值较高的蔗糖酯，所制得的乳剂可用水任意稀释，可防止蛋白质凝聚和油脂上浮现象的产生，不会产生沉淀、分层、油圈等问题。在制备o/w型乳剂时，蔗糖酯的添加量在0.1%~0.3%之间。当制备w/o(油包水)型乳剂(食品)时，通常选用h_lb值较低的蔗糖酯，可获得稳定的乳化混合物。

蔗糖酯的分散作用：蔗糖酯可吸附在分散相的固体小粒子上，使分散相固体微粒分散均匀，且不易沉淀。在固体饮料、液体饮料和易生出糖结晶的食品的生产过程中，蔗糖酯可以发挥十分重要的作用。具体地说，这些食品包括巧克力、植脂末等，蔗糖酯的用量在0.3%~2.5%之间。

蔗糖酯可改善食品口感：在饮料的生产过程中，蔗糖酯呈现出良好的乳化和分散功能，且蔗糖酯本身没有异味，不会对饮料的风味产生负面影响。在饮料中使用蔗糖酯，使饮料在吞咽时具有清爽感且无腻味。

蔗糖酯可改善淀粉的性能：蔗糖酯可以进入淀粉的螺旋体结构，蔗糖酯中的脂肪基团能够与淀粉形成络合物，使米、面制品具有良好的组织结构，起到防止淀粉老化的目的。蔗糖酯也可作为冷冻面团的防冻剂，在冷冻面团中加入蔗糖酯，可以控制面制品中的水分含量，增强面团的抗老化性能，延长面制品的货架期，在面制品的生产过程中，蔗糖酯的用量为面粉量的0.2%~1.0%。

蔗糖酯的抑菌作用：在饮料生产的过程中，使用蔗糖酯，既可起到乳化作用，又可达到抑菌的目的。