

蔗糖脂肪酸酯，蔗糖酯 SE11/13/15 食品乳化剂

产品名称	蔗糖脂肪酸酯，蔗糖酯 SE11/13/15 食品乳化剂
公司名称	郑州明瑞化工产品有限公司
价格	20.00/袋
规格参数	保质期:2年 产地:中国 品牌:爱格富
公司地址	郑州市新郑市新密曲梁产业聚集区风尚芯城26号楼
联系电话	0371-56667979 18939505796

产品详情

蔗糖脂肪酸酯

sucrose fatty acid esters (sucrose esters of fatty acids ; sucroesters)

别名

脂肪酸蔗糖酯、蔗糖酯,简称se(sugar esters)。一种非离子表面活性剂

2性状

白色至黄色的粉末，或无色至微黄色的粘稠液体或软固体，无臭或稍有特殊的气味。易溶于乙醇、丙酮。

根据蔗糖羟基的酯化数，可获得由亲油性到亲水性不同HLB值（1~16）的蔗糖脂肪酸酯系列产品。具有表面活性，能降低表面张力，同时有良好的乳化、分散增溶、润滑、渗透、起泡、黏度调节、防止老化、抗菌等性能。软化点50~70℃，分解温度233~238℃。有旋光性。在酸性或碱性时加热可被皂化。

3用途

乳化剂，亦可作保鲜剂。高品质的脂肪酸蔗糖酯无臭无味无毒，是一种良好的食品乳化剂。同时因对眼睛、皮肤等无刺激，也广泛用于医药和化妆品的生产。生物降解性强，因此残留物无污染。

4使用方法

1. 蔗糖脂肪酸酯的酯化程度可影响其亲水、亲油平衡值（HLB）。

2. 具体使用时，一般先将蔗糖酯以少量水（或油等）混合、润湿，再加入所需量的水（油、乙醇等），并适当加热，使蔗糖酯充分溶解与分散。

3. 蔗糖酯的HLB值可通过单酯、二酯和三酯的含量来调整，应用范围广，几乎可用于所有的含油脂食品，具体应用如下：

- （1）用于肉制品、鱼糜制品，可改善水分含量及制品的口感，用量0.3%~1%(HLB1~16)。
- （2）用于焙烤食品，可增加面团韧性，增大制品体积，使气孔细密、均匀，质地柔软，防止老化，用量为面粉的0.2%~0.5%。
- （3）用于饼干、糕点，可使脂肪乳化稳定，防止析出，改善制品品质，用量0.1%~0.5%(HLB7)。
- （4）用于巧克力，可抑制结晶，防止起霜。用量0.2%~1.0%(HLB值3~9)。
- （5）用于泡泡糖，使之易于捏合，提高咀嚼感，改善风味和软度，添加量为胶基的0.1%~0.2%(HLB值5~11)。
- （6）用于冰淇淋，增加乳化及分散性，提高比体积，改进热稳定性、成形性和口感。用于油脂，1.0%~10%。
- （7）用于炼乳、搅奶油以稳定乳液，可防止水分离，提高奶油膨胀力。用量为0.1%~0.5%(HLB1~16)。
- （8）用于人造奶油，可改善奶油和水的相溶性，对防溅有效。用量0.1%~0.5%(HLB1~3)。
- （9）用于乳化香精、固体香精，适用于柠檬油、橘子油、葡萄油的稳定乳化，防止制品中的香料损失。用量为0.05%~0.2%(HLB7~16)。
- （10）用于禽、蛋、水果、蔬菜的涂膜保鲜，具有抗菌作用，保持果蔬新鲜，延长储存期。用量为0.3%~2.5%(HLB5~16)。

此外也可用于豆奶、冷冻食品、沙司、饮料、米饭、面条、方便面、饺子等。

由于乳化剂的协同效应，单独使用蔗糖酯远不如与其他乳化剂合用，适当复配后乳化效果更佳。

5 用量

用于肉制品、香肠、乳化香精、水果及鸡蛋保鲜、冰淇淋、糖果、面包、八宝粥、饮料，使用量为1.5g/kg；用于乳化天然色素，使用量10.0g/kg；糖果（包括巧克力及巧克力制品），10g/kg。此外本品尚可用于胶姆糖配料。

本产品的保质期是2年，产地是中国，品牌是***，型号是11,12,15，