食品级硬脂酰乳酸钠 硬脂酰乳酸钠的作用

产品名称	食品级硬脂酰乳酸钠 硬脂酰乳酸钠的作用
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	保质期:24个月 产地:湖北 品牌:吉业升
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室
联系电话	13343438917

产品详情

硬脂酰乳酸钠

硬脂酰乳酸钠

硬脂酰乳酸钠 性状：乳白色粉状或片状固体，能够分散于热水中，可溶于热的油脂。特性及应用：品质改良剂；具有增筋、防老化、保鲜等作用，应用于面包、馒头、方便面、面条、饺子等面制品中。
1、增强面团的弹性、韧性和持气性，增大面包、馒头的体积，改善组织结构。
2、使面条、方便面的表面更光滑，断条率低，耐泡耐煮，更有嚼劲。
3、使饼干容易脱模，外观整形，层次清晰，口感酥脆。
4、可与直链淀粉相互作用，延缓和食品老化，延长保鲜时间。
5、提高冷冻食品的质量，改善组织结构，避免表面开裂，防止馅料漏出。
6、用于植脂末，人造奶油、乳制品、肉制品中，提高乳化稳定性及应用性能。
7、用于面包、馒头等专用面粉中，可改善面粉质量，稳定面粉质量。