DATEM 食品级 食品乳化剂

产品名称	DATEM 食品级 食品乳化剂
公司名称	北京金路鸿生物技术有限公司
价格	面议
规格参数	型号:食品级 类型:食品乳化剂 产品规格:25公斤
公司地址	北京市海淀区建材城西路50号2号楼三层3121室
联系电话	18612453298

产品详情

中文名称

双乙酰酒石酸单(双)甘油酯

英文名称

diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides

通用商品名

datem

结构及性质

双乙酰酒石酸单（双）甘油酯

[1]

datem的全称为双乙酰酒石酸单（双）甘油酯。当用饱和脂肪酸时它是一种白色或淡黄色粉状固体，熔点45°C；当用不饱和脂肪酸时它是黄色膏体或粘稠液体。 国内代码：10.010， 欧洲代码为e472e，ins编码472e，许多国内外资料中也将其简称为data酯。国内常见的状态是乳白色粉末或颗粒状固体，ph值呈弱酸性，ph值4左右，熔化范围约在45°C左右，hlb值8.0-9.2，具有特殊的乙酸气味，能够分散于热水中，能与油脂混溶，溶于乙醇、丙二醇等有机溶剂，属非离子型乳化剂。

安全性：fao/who（1985）规定，adi值为0—50mg/kg，小鼠经口ld50
＞10g/kg，美国食品和药品管理局（1985）认定为gras 物质（一般公认安全物质）。

因为datem吸湿性大，细粉在夏季高温潮湿（或储存不当）时特别容易结块，通常制成粒状或将细粉于20%的抗结剂混合。[2]

特性及应用

本品具有较强的乳化、分散、防老化等作用，是良好的乳化剂和分散剂。

1、能有效增强面团的弹性，韧性和持气性，减少面团弱化度。增大面包、馒头体积、改善组织结构。

2、与直链淀粉相互作用，延缓和防止食品的老化。

3、用于稀奶油，可使产品滑润细腻。

4、用于黄油和浓缩黄油，防止油份析出，提高稳定性。

5、还可用于糖和糖浆及香辛料。

6、用于植脂末可使产品乳液均一稳定，口感细腻。

使用方法

1、将本品加入到60℃左右的温水中，制成膏状后，再按适当比例加入使用。

2、将本品先与油脂溶匀后，再进行进一步加工。

3、将面粉与本品直接混合均匀使用。

本产品的型号是食品级，类型是食品乳化剂，产品规格是25公斤，用途、使用范围是食品乳化剂，品牌是其它，包装规格是桶，CAS是有，产品等级是优级品，含量≥是99