

厂家直销乳化剂蔗糖酯 SE11,13,15 蔗糖酯脂肪酸

产品名称	厂家直销乳化剂蔗糖酯 SE11,13,15 蔗糖酯脂肪酸
公司名称	河南希禾化工有限公司
价格	面议
规格参数	保质期:2年 产地:浙江 品牌:国产
公司地址	郑州市金水区燕凤路西、凤凰东路北7幢2单元13层1310号
联系电话	13838365157

产品详情

蔗糖脂肪酸酯（蔗糖酯、脂肪酸蔗糖酯、简称se）级别：食品级
英文名称sucrose fatty acid esters

规格：hlb值11,13,15cas:37318-31-3性状：黄白色粉末,大豆分离蛋白为黄白色细粉、有轻微豆香味，分散水中为乳白色液体，蛋白含量在80%以上。广泛用于肉制品，功能饮品和面制品等。用途：乳化剂

性状

黄白色粉末,大豆分离蛋白为黄白色细粉、有轻微豆香味，分散水中为乳白色液体，蛋白含量在80%以上。广泛用于肉制品，功能饮品和面制品等。

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、乙醚等）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、惯奶油以稳定乳液，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，最适用于柠檬油、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。

贮藏

蔗糖酯暴露在空气中一般易潮解结块：结块后仍可使用，但不利保存，因蔗糖酯在50℃以上即开始溶化，故se系列蔗糖酯须保管在阴冷处，切忌太阳曝晒或高温。产品均双层塑料袋封口包装，搬运、贮藏中不可将塑料袋搞破，防止产品吸潮结块。

本产品的保质期是2年，产地是浙江，品牌是国产，型号是食品级