

食品乳化剂配方分析

产品名称	食品乳化剂配方分析
公司名称	杭州柘大飞秒检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	杭州市西湖区西溪路525号浙大科技园B座209室
联系电话	0571-13336185021 13336185021

产品详情

食品乳化剂是指能改善乳化体系中各种构成相之间的表面张力，形成均匀分散体或乳化体的物质，也称为表面活性剂。面包用品质改良剂使用最多的乳化剂有硬脂酰乳酸钠（ssl）、硬脂酰乳酸钙（csl）、双乙酰酒石酸单甘油酯（datem）、蔗糖脂肪酯（se）、蒸馏单甘酯（dmg）等。各种乳化剂通过面粉中的淀粉和蛋白质相互作用，形成复杂的复合体，起到增强面筋，提高加工性能，改善面包组织，延长保鲜期等作用，添加量一般为0.2%~0.5%（对面粉计）。或说是使互补相溶的液质转为均匀分散相（乳浊液）的物质，添加少量即可显著降低油水两相界面张力，产生乳化效果的食物添加剂。

如果您想了解食品乳化剂的成分分析、配方分析、未知成分检测、工业诊断等技术服务，请咨询南京蓝大飞秒检测，我们为您缩短企业生产研发成本，提高企业市场竞争力。

联系人：王工 18061750890（同微信） QQ：3043474443