

硬脂酰乳酸钠 18200-72-1

产品名称	硬脂酰乳酸钠 18200-72-1
公司名称	中山联久生物科技有限公司
价格	30.00/kg
规格参数	含量:99% 外观:白色粉状 包装:25kg/牛皮纸袋
公司地址	中山市小榄镇升平区银菊花园小榄商贸城E119
联系电话	18872220790 18872220700

产品详情

产品名称：硬脂酰乳酸钠

CAS：18200-72-1

标准：国家标准

级别：食品级

含量：99%

外观：白色粉状

包装：25kg/牛皮纸袋

成份：将乳酸在减压下加热至100～110℃，浓缩，浓缩后的乳酸在惰性气体二氧化碳的气氛中，加热至190～200℃与硬脂酸、碳酸钠进行反应，反应完成后冷却而得。（2）先将乳酸中和成钠盐，再与硬脂酸进行酯化而得

理化属性：白色至浅黄色脆性固体或粉末，略有焦糖气味，稍具有吸湿性

类别：天然食品

行业：食品

领域：乳化剂

下延产品：

面包、馒头、面条、方便面、饺子、牛奶、植脂末、人造奶油、鲜奶油、肉制品及动植物油

运用：本品具有良好的乳化、防老化、增筋、保鲜等作用，应用于面包、馒头、面条、方便面、饺子，还用于牛奶、植脂末、人造奶油、鲜奶油、肉制品及动植物油乳化等。

- 1、增强面团的弹性、韧性和持气性，增大面包、馒头体积，改善组织结构。
- 2、可与直链淀粉相互作用，延缓和防止食品老化。
- 3、使饼干容易脱模，外观整齐，层次清晰，口感酥脆。
- 4、能使麻辣食品口感筋道、柔软，延长保鲜时间。
- 5、使面条、挂面、方便面的表面更光滑、断条率低、耐泡耐煮，更有嚼劲。
- 6、提高速冻食品的质量，改善组织结构，避免表面开裂，防止馅料漏出。
- 7、具有较强的乳化能力，能够很好地乳化脂肪，形成水包油型体系。

用法用量：使用方法及应用范围 1.可将本品与其它粉状物直接混合投料使用。

2.将本品加入到50℃温水中，搅拌分散均匀后使用。

3.用户也可根据不同产品和工艺采取适宜的使用方法。按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）规定，最大允许使用量2g/kg。