

双乙酰酒石酸单双甘油酯(1公斤/袋)

产品名称	双乙酰酒石酸单双甘油酯(1公斤/袋)
公司名称	长沙市雨花区日成晟食品添加剂厂
价格	90.00/公斤
规格参数	主要有效成分:双乙酰酒石酸单双甘油酯 级别:食品级 有效物质含量:98(%)
公司地址	长沙市雨花区黎托乡潭阳村9组黄和平房屋
联系电话	86-073188284326 13787199599

产品详情

主要有效成分	双乙酰酒石酸单双甘油酯	级别	食品级
有效物质含量	98(%)	产品规格	1公斤/袋
主要用途	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。		

我厂大量供应双乙酰酒石酸单双甘油酯，1公斤/袋。

长沙市日成晟食品添加剂厂

手机：13787199599

qq：54991275

联系人：周工

性状：

乳白色至淡黄色粉状或粒状固体。易溶于热水中，属非离子型乳化剂。HLB值为：8-9.2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。建议添加量：生干面制品、生湿面制品最大添加量1.0%，植脂末最大添加量5.0%，稀奶油、原味发酵乳可按生产需要适

量使用。