

单甘脂生产厂家 单甘脂厂家

产品名称	单甘脂生产厂家 单甘脂厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	10.00/公斤
规格参数	品牌:单甘脂厂家 型号:食品级单甘脂 产地:河北单甘脂
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

单甘脂生产厂家单甘脂厂家 单甘脂价格 食品级单甘脂

单双甘油脂肪酸酯推荐用途：

1. 糖果的添加剂，作乳化剂添加巧克力、人造奶油、冰淇淋等或作表面活性剂用；
2. 米面上的应用，能增加生面团的紧密性和明显提高面条的弹性，面条制品在沸煮时不易糊烂，减少煮水混浊，食用时口感良好；
3. 冰淇淋上的应用，可使冰淇淋各组分混合均匀，组织细腻嫩滑，膨化适度，品尝时口溶性好，避免冰晶形成，提高保形性和贮存稳定性；
4. 糕点上的应用，可作蛋糕的起泡剂。能促进蛋白起泡性，在制作蛋糕时能形成"蛋白 - 单甘酯"的复合体，有效地帮助蛋糕打搅起泡，产生稳定的气泡膜，从而制出稳定细小气泡、容积明显增大的糕点；
5. 食用油脂上的应用，人造奶油、起酥油、花生酱、蛋黄酱、沙拉酱、蚝油等产品，都需要加入单甘酯作为乳化剂和稳定剂，以调整油脂结晶作用。
6. 饮料上的应用，可显着提高溶解度和稳定性，防止沉淀、分离现象，延长货架寿命；
7. 生产化妆楸、护肤剂香脂、冷霜、发乳等原料；