

# 单双甘油酯脂肪酸酯生产厂家 单双甘油酯脂肪酸酯厂家

产品名称	单双甘油酯脂肪酸酯生产厂家 单双甘油酯脂肪酸酯厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	10.00/千克
规格参数	品牌:单双甘油酯脂肪酸酯厂家 型号:食品级单双甘油酯脂肪酸酯 产地:河北单双甘油酯脂肪酸酯
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

单双甘油酯脂肪酸酯生产厂家

单双甘油酯脂肪酸酯用途：

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. 生产化妆梘、护肤剂香脂、冷霜、发乳等原料；