

硬脂酰乳酸钙生产厂家 硬脂酰乳酸钙厂家

产品名称	硬脂酰乳酸钙生产厂家 硬脂酰乳酸钙厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	22.00/公斤
规格参数	品牌:硬脂酰乳酸钙厂家 型号:食品级硬脂酰乳酸钙 产地:硬脂酰乳酸钙厂家
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

硬脂酰乳酸钙生产厂家, 硬脂酰乳酸钙厂家 硬脂酰乳酸钙价格

硬脂酰乳酸钙[CSL] 乳白色粉末或片状固体，能很好地分散于热水中，可溶于乙醇及热的油脂，具有宜人的焦糖气味，属阴离子型乳化剂

，HLB值为5.1。具有良好的乳化、防老化、增筋、保鲜等作用，主要应用于麻辣膨化食品、植脂末（奶精）、面包、馒头、面条、方便面、饺子、牛奶等食品中。

硬脂酰乳酸钙具有极好的面团强化作用和很好的组织软化作用。它与面团中蛋白质相互作用，可增强面团筋力，提高面团弹性、韧性和机械加工性能，还可以改善气体保持性；又能与直接淀粉相互作用，延缓淀粉老化，保持面包柔软，延长面包储存期和货架期

主要应用于麻辣膨化食品、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、动植物油乳化食品中。

产品作用：

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。

可与直链淀粉相互作用，延缓和防止食品老化。

使饼干容易脱模，外观整齐，层次清晰，口感酥脆。

能使麻辣食品口感筋道、柔软，延长保鲜时间。

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。

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。