

食品级柠檬酸脂肪酸甘油酯生产厂家

产品名称	食品级柠檬酸脂肪酸甘油酯生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	35.00/千克
规格参数	品牌:柠檬酸脂肪酸甘油酯厂家 型号:食品级 产地:河北柠檬酸脂肪酸甘油酯
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

柠檬酸脂肪酸甘油酯生产厂家，柠檬酸脂肪酸甘油酯厂家，价格柠檬酸脂肪酸甘油酯

中文名：柠檬酸脂肪酸甘油酯

性状：白色粉末，不溶于冷水

简称：柠檬酸甘油酯，柠檬酸单甘酯等

用途：抗y化剂、乳化剂、螯合剂、稳定剂、增稠剂，分散等。

柠檬酸脂肪酸甘油酯是一种非离子型食品乳化剂，它是由甘油与脂肪酸和柠檬酸酯化的产物，HLB值4-6，具有乳化、分散、螯合、ky化增效、抗淀粉老化及控制脂肪凝集等作用。

GB2760-2007可在“各类食品中按生产需要适量添加”；应用于油炸薯片、烘焙产品、肉制品、乳化脂肪制品、婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品以及糖厂煮糖的防垢等。

1.具有乳化、分散、螯合、抗y化作用；

2.用于乳化脂肪制品、乳制品、油脂、肉制品、提高其稳定性、口味和口感。

- 3.用于冰淇淋、巧克力、糖果起增效增溶作用。
- 4.以 晶形结晶，可用作油脂的防溅剂；
- 5.能与微量重金属络合，与抗氧化剂混合使用起增效和增溶作用；可抑制产品的褐变。
- 6.具有抑制产品光照褪色的作用，可使产品保持红润色泽。

建议添加方法

- 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、在斩拌、滚揉肉制品中可以直接添加或与其它粉状物混合后加入。