

元丰食化公司销售部供应食品级硬脂酰乳酸钠

产品名称	元丰食化公司销售部供应食品级硬脂酰乳酸钠
公司名称	郑州市中原区元丰化工站
价格	.00/个
规格参数	型号:OP-10 类型:食品乳化剂 产品规格:25kg/袋
公司地址	中国 河南 郑州市 郑州市化工物流园18-17
联系电话	86 0371 69082698 13253386988

产品详情

型号	OP-10	类型	食品乳化剂
产品规格	25kg/袋	用途、使用范围	各种面制品
品牌	元丰		

性状: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8.3。特性及应用:

具有良好的乳化、防老化、增筋、保鲜等作用，应用于面包、馒头、面条、方便面、饺子，还用于牛奶、植脂末、人造奶油、鲜奶油、肉制品及动植物油乳化等。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。使用方法:

将本品与面粉直接混合均匀使用。将本品加入到6倍的60 左右的温水中，制成膏状后，再按比例加入面粉中效果更佳

。用于植脂末等方面应先

与被乳化体加热乳化均匀后再进行进一步加工。建议添加量：0.2~0.5%（以面粉计）

包装:外纸箱包装，内为充氮铝箔袋包装，25kg/箱（5×5 kg）、或为防潮纸袋包装，25kg/袋。贮运:

密封储存于低温、干燥、阴凉通风处，以防吸潮结块，严禁与易燃易爆、有毒有害物质混储混运，未开封贮期十二个月。