

双乙酰酒石酸单双甘油酯价格 双乙酰酒石酸单双甘油酯生产厂家

产品名称	双乙酰酒石酸单双甘油酯价格 双乙酰酒石酸单双甘油酯生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:生产厂家 型号:食品级 产地:河北厂家
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

双乙酰酒石酸单双甘油酯简介：

双乙酰酒石酸单双甘油酯产品简介

【英文】：diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides

【性状】：乳白色粉末或者颗粒固体，能够分散于热水中，能与油脂混溶，溶于乙醇、丙二醇等有机溶剂。易溶于热水中，属非离子型乳化剂。HLB值为：8-9.2

【特性及应用】：具有乳化、稳定、保鲜等作用。应用于面包、糕点、奶油、氢化植物油、植脂性粉末等产品。

- 1、提高乳化性、防止油水分离，用作乳化剂和分散剂。
- 2、增加面团筋力，增大体积，改善结构，质地柔软。
- 3、与淀粉形成络合物，防止淀粉溶胀流失，改善淀粉的糊化特性。

4、用于奶油，可使奶油软滑细腻。

【用量】：我国食品添加剂使用卫生标准（GB2760-1996）规定：用于各类食品，按生产需要适量使用。生干面制品、生湿面制品最大添加量1.0%，植脂末最大添加量5.0%，稀奶油、原味发酵乳可按生产需要适量使用。

【特性及应用】：本品具有较强的乳化、分散、等作用，有良好的乳化剂和分散剂。1、能有效增强面团的弹性，韧性和持气性，减少面团弱化度。增大面包、馒头体积、改善组织结构。2、与直链淀粉相互作用，延缓和防止食品的老化。3、用于稀奶油，可使产品滑润细腻。4、用于黄油和浓缩黄油，防止油份析出，提高稳定性。5、还可用于糖和糖浆及香辛料。6、用于植脂末可使产品乳液均一稳定，口感细腻。

【使用方法】：将本产品加入到60 以上的水中，搅拌分散溶解后使用或加入面粉中混合使用。由于本品易溶于油脂，易可将本品与油脂一起加热溶解后使用。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、将本品先与油脂溶匀后，再进行进一步加工。3、将面粉与本品直接混合均匀使用。

【建议添加量】：生干面制品、生湿面制品最大添加量1.0%，植脂末最大添加量5.0%，稀奶油、原味发酵乳可按生产需要适量使用。