

# 柠檬酸脂肪酸甘油酯价格 柠檬酸脂肪酸甘油酯生产厂家

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 柠檬酸脂肪酸甘油酯价格<br>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   | .00/个  |
| 规格参数 | 品牌:生产厂家<br>型号:食品级<br>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<br>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简介：

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。