

柠檬酸脂肪酸甘油酯生产厂家 柠檬酸脂肪酸甘油酯作用、用途、用量

产品名称	柠檬酸脂肪酸甘油酯生产厂家 柠檬酸脂肪酸甘油酯作用、用途、用量
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

柠檬酸脂肪酸甘油酯简介：

中文名：柠檬酸脂肪酸甘油酯

简称：柠檬酸甘油酯，柠檬酸单甘酯等

特性：具有乳化、分散、螯合作用

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、抗氧化增效、抗淀粉老化及控制脂肪凝集等作用。GB2760-2007批准该产品为：可在“各类食品中按生产需要适量添加”；可广泛应用于油炸薯片、烘焙产品、肉制品、乳化脂肪制品、食品以及糖厂煮糖的防垢等。

柠檬酸脂肪酸甘油酯习惯上常简称为：柠檬酸甘油酯，柠檬酸单甘酯等。

白色粉末，不溶于冷水，能分散于热水及热的油脂。

用途：抗氧化剂、乳化剂、螯合剂、稳定剂、增稠剂。

- 1.具有乳化、分散、螯合、抗氧化作用；
- 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。

7.食品法典CAC中规定，可用作乳化剂，螯合剂、稳定剂、抗氧化剂。

使用范围及用量：

GB2760-2007中规定：“可在各类食品中按生产需要适量添加”。（见GB2760-2007）

包装和贮存条件：

1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。

2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。

食品口感改良剂

食品口感市场预测到2018年将达到118亿美元的规模。以金额为主来看2012年的该市场，北美占最大市场占有率，欧洲、亚洲次之。

食品·饮料厂商在各种加工食品上使用口感改良剂以利用其优势。口感改良剂的主要功能是提升食品口感，同时也有助于在加工流程中改善食品的外观，如此食品口味也佳，就会增添吸引力。在速食食品消费量急增下，加工食品的整体需求也在增加。面包类及糕点类、速食食品、企业上消费者主导的加工食品需求增加，推动了口感改良剂的全球市场。

就全球角度来看，口感改良剂至今主要由食品加工业发展中的欧美等先进市场占了大半的消费量。同时发展中国家也随着经济成长及国民可支配收入的提高，对加工食品的需求也在急增。为此，成长模式将因地不同而有很大的不同。预计将成长最速的是亚太地区，其销售额与销售量都将会是最大市场。

口感改良剂的功能由于各用途都有特定条件，因此口感改良剂的各家制造厂都针对食品饮料厂商，提供不同的客制化解决方案。由于复数的口改良剂品牌化，而能造出各种食品所需的特性。在不同的用途上，也因各家食品饮料制造商产品的制法不同，所提供的处方也各不相同。不同产品都单独，或视作不同品牌来使用口改良剂。