

蔗糖脂肪酸酯 蔗糖脂肪酸酯

产品名称	蔗糖脂肪酸酯 蔗糖脂肪酸酯
公司名称	郑州成果商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:蔗糖脂肪酸酯 级别:食品级 有效物质含量:99 (%)
公司地址	中国 河南 郑州市惠济区 郑州是惠济区
联系电话	86 0371 68180606/68180707 13939016844

产品详情

主要有效成分	蔗糖脂肪酸酯	级别	食品级
有效物质含量	99 (%)	产品规格	25kg/桶
执行标准	FCCIV	主要用途	乳化剂
CAS	有		

脂肪酸蔗糖酯、蔗糖酯,简称se(sugar esters)。一种非离子表面活性剂,由蔗糖和脂肪酸经酯化反应生成的单质或混合物。因蔗糖含有8个—oh基,因此经酯化,从单酯到八酯的各种产物均可生成。以蔗糖的—oh基为亲水基,脂肪酸的碳链部分为亲油基,常用硬脂酸、油酸、棕榈酸等高级脂肪酸(产品为粉末状),也用醋酸、异丁酸等低级脂肪酸(产品为粘稠树脂状)。

性状

白色至黄色的粉末,或无色至微黄色的粘稠液体或软固体,无臭或稍有特殊的气味。易溶于乙醇、丙酮。单酯可溶于热水,但二酯或三酯难溶于水。单酯含量越高,亲水性越强;二酯和三酯含量越多,亲油性越强。

根据蔗糖羟基的酯化数,可获得由亲油性到亲水性不同h_lb值(1~16)的蔗糖脂肪酸酯系列产品(如右图所示[1])。具有表面活性,能降低表面张力,同时有良好的乳化、分散增溶、润滑、渗透、起泡、黏度调节、防止老化、抗菌等性能。软化点50~70,分解温度233~238。有旋光性。在酸性或碱性时加热可被皂化。

用途

乳化剂,亦可作保鲜剂。高品质的脂肪酸蔗糖酯无臭无味无毒,是一种良好的食品乳化剂。同时因对眼镜、皮肤等无刺激,也广泛用于医药和化妆品的生产。生物降解性强,因此残留物无污染。

使用方法

1. 蔗糖脂肪酸酯的酯化程度可影响其亲水、亲油平衡值（hlb）。
2. 具体使用时，一般先将蔗糖酯以少量水（或油、乙醚等）混合、润湿，再加入所需量的水（油、乙醇等），并适当加热，使蔗糖酯充分溶解与分散。

3. 蔗糖酯的hlb值可通过单酯、二酯和三酯的含量来调整，应用范围广，几乎可用于所有的含油脂食品，具体应用如下：

- （1）用于肉制品、鱼糜制品，可改善水分含量及制品的口感，用量0.3%~1%(hlb1~16)。
- （2）用于焙烤食品，可增加面团韧性，增大制品体积，使气孔细密、均匀，质地柔软，防止老化，用量为面粉的0.2%~0.5%。
- （3）用于饼干、糕点，可使脂肪乳化稳定，防止析出，改善制品品质，用量0.1%~0.5%(hlb7)。
- （4）用于巧克力，可抑制结晶，防止起霜。用量0.2%~1.0%(hlb值3~9)。
- （5）用于泡泡糖，使之易于捏合，提高咀嚼感，改善风味和软度，添加量为胶基的0.1%~0.2%(hlb值5~11)。
- （6）用于冰淇淋，增加乳化及分散性，提高比体积，改进热稳定性、成形性和口感。用于油脂，1.0%~10%。
- （7）用于炼乳、惯奶油以稳定乳液，可防止水分离，提高奶油膨胀力。用量为0.1%~0.5%(hlb1~16)。
- （8）用于人造奶油，可改善奶油和水的相溶性，对防溅有效。用量0.1%~0.5%(hlb1~3)。
- （9）用于乳化香精、固体香精，最适用于柠檬油、橘子油、葡萄油的稳定乳化，防止制品中的香料损失。用量为0.05%~0.2%(hlb7~16)。
- （10）用于禽、蛋、水果、蔬菜的涂膜保鲜，具有抗菌作用，保持果蔬新鲜，延长储存期。用量为0.3%~2.5%(hlb5~16)。

此外也可用于豆奶、冷冻食品、沙司、饮料、米饭、面条、方便面、饺子等。

由于乳化剂的协同效应，单独使用蔗糖酯远不如与其他乳化剂合用，适当复配后乳化效果更佳。

用量

用于肉制品、香肠、乳化香精、水果及鸡蛋保鲜、冰淇淋、糖果、面包、八宝粥、饮料，最大使用量为1.5g/kg；用于乳化天然色素，最大使用量10.0g/kg；糖果（包括巧克力及巧克力制品），10g/kg。此外本品尚可用于胶姆糖配料。

毒性

ld50 大鼠口服39g/kg(bw)。 gras fda-21cfr 172.859。

adi 暂定0~20mg/kg(bw)(脂肪酸蔗糖酯与甘油蔗糖酯的类别adi，fao/who，1995)。