

SR10乳化剂 南京乳化剂 百聚科技

产品名称	SR10乳化剂 南京乳化剂 百聚科技
公司名称	南京百聚科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市栖霞区马群百水桥创业园38号
联系电话	13814003103

产品详情

乳化剂和乳化蜡的区别有哪些?蜡的乳化就是要使其分散于水中，SR10乳化剂，借助乳化剂的定向吸附作用，改变其表面张力，并在机械外力作用下成为高分散度、均匀、稳定的乳液。而乳化剂时不需要借助任何活性剂就能达到乳化的作用，因为它就是活性剂;乳化蜡可用于造纸、皮革、木材、农业、、陶瓷、化妆品和汽车防护等行业和领域。而乳化剂不仅可以用于上述的领域中，还可以用在食品行业;乳化剂还具有起泡作用;悬浮作用;破乳作用和消泡作用;络合作用;结晶控制;湿润作用。而乳化蜡则不具备。

乳化剂是一种具有亲水基和亲油基的表面活性剂.乳化剂在食品加工过程中扮演着重要角色，乳化剂作用，在烘焙产品中广为利用.食用乳化剂是消耗量较大的一类食品添加剂，面包用品质改良剂使用的乳化剂有硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、双乙酰酒石酸单甘油酯、蔗糖脂肪酯、蒸馏单甘酯等.各种乳化剂通过面粉中的淀粉和蛋白质相互作用，形成复杂的复合体，起到增强面筋，提高加工性能，改善面包组织，延长保鲜期等作用.

关于乳化剂的使用注意事项如下：

1. 不同HLB值的乳化剂可制备不同类型的乳液，选择合适的乳化剂是取得效果的基本保证。
2. 由于复合乳化剂有协同效应，通常多采用复配型乳化剂，南京乳化剂，但在选择乳化剂“对”时要考虑HLB高值与低值相差不要大于5，否则得不到稳定效果。
3. 乳化剂加入食品体系之前，应在水或油中充分分散或溶解，制成浆状或乳状液。关于乳状液的制备方式：
 - (1) 乳化剂直接溶于水中，在激烈搅拌下，将油加入。
 - (2) 乳化剂溶于油相（加热），将水直接加入。（或上述混合物直接加入水中）

SR10乳化剂-南京乳化剂-百聚科技由南京百聚科技有限公司提供。南京百聚科技有限公司（njbkj.tz1288.com）为客户提供“水性油墨助剂,水性上光油助剂,水性色浆助剂,水性粘合剂助剂等”等业务，公司拥有“百聚”等品牌，专注于其它等行业。欢迎来电垂询，联系人：冯彦彪。

