

ソルビタン脂肪酸エステル（食品添加物）

エマゾール L-10V (EMASOL L-10V)

■ 内容組成

ソルビタンモノラウレート

■ 一般性状

外 観 (25°C)	褐色油状液体
比重 (25°C/25°C)	1.0
粘度 (25°C、mPa・s)	4,250
H L B	8.6

■ 特 長

ソルビタン脂肪酸エステルではもっともH L Bが高く、各種溶媒への分散性にすぐれているため、粉末食品の湿潤・分散剤、ホイップクリーム of 乳化などの食品製造工程中の消泡剤として、効果を発揮します。

■ 溶 解 性

1. エタノールに可溶
2. 食用油脂に一部可溶
3. 水に分散

■ 主な用途および使用量

用 途	使用量
1. ホイップクリームの乳化・分散性改良	0.1~0.2%
2. キャンディ、和菓子類の離型、粘着防止	表面塗布
3. 食品製造工程中の消泡	0.05~0.5%

■ 荷 姿

17kg 細口缶



自然と調和する
こころ豊かな毎日をめざして

ここに掲載された事項は、細心の注意を払って行われた実験事実に基づくものでありますが、実際の現場結果を確実に保証するものではありません。

花王株式会社 ケミカル事業ユニット

〒131-8501 東京都墨田区文花 2-1-3 TEL:03-5630-7867

2004/8 040-151
URL=<http://chemical.kao.com/jp/>
E-mail=chemical@kao.co.jp