

# FICHA TÉCNICA

## Lactilato de Sodio

El Estearoil Lactilato de Sodio o SSL es usado en la industria principalmente como agente emulsionante y estabilizante.

### Entre las aplicaciones más comunes se encuentran:

- Panadería
- Galletas
- Aderezos y salsas
- Quesos y productos a base de ellos
- Crema ácida
- Bebidas calientes
- Botanas
- Productos lácteos
- Sustitutos de crema para café
- Purés y pudines



Los emulsionantes son tensoactivos que reducen la tensión superficial y hacen que las dos fases se estabilicen e interactúen al lograr un contacto estrecho. En estas condiciones en una mezcla de agua y aceite, se evita la tendencia de las partículas de grasa a interactuar con ellas mismas y a producir grandes agregados de baja densidad fácilmente separables que migran a la superficie.



Análisis químicos



Embalsamamiento



Intensificador de fotografía



Colorante de madera

Para mayores detalles consulte nuestra hoja de datos de seguridad en: