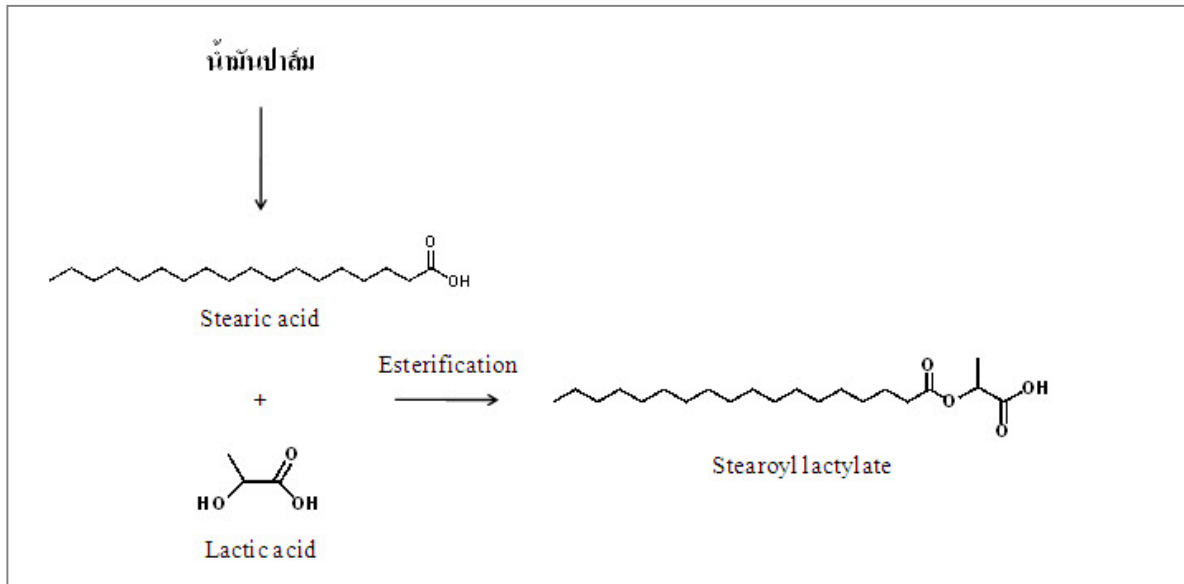
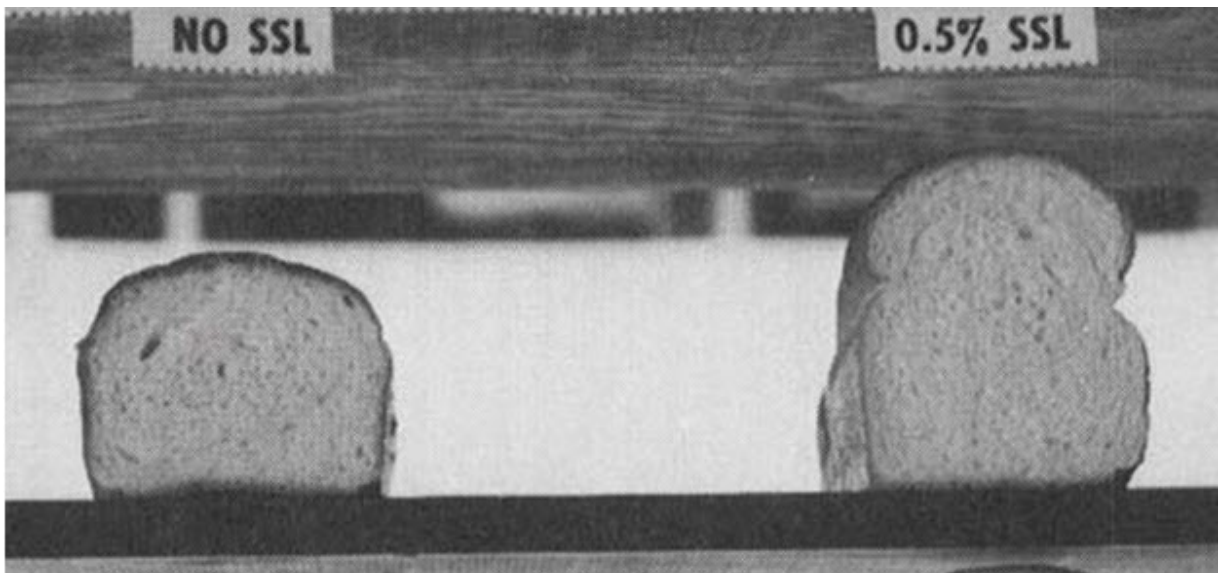


Stearoyl lactylate อิมัลซิไฟเออร์ที่สังเคราะห์ได้จากน้ำมันปาล์ม
และประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร



รูปที่ 1 แผนภาพกระบวนการผลิตอิมัลซิไฟเออร์ จากน้ำมันปาล์มสู่ปฏิกิริยาการสังเคราะห์
stearoyl lactylate



รูปที่ 2 ลักษณะขนมปังเสริมโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผลิต จากสูตรที่ไม่เติม stearoyl lactylate (ซ้าย) และ
สูตรที่เสริม stearoyl lactylate ปริมาณ 0.5%(ขวา) (ที่มา: [5])

เอกสารอ้างอิง

1. Lamb, J., Hentz, K., Schmitt, D., Tran, N., Jonker, D., Junker, K, A one-year oral toxicity study of sodium stearoyl lactylate (SSL) in rats. *Food and Chemical Toxicology*, 2010. 48(10): 2663-2669.
2. Campbell, G. M., Herrero-Sanchez, R., Payo-Rodriguez, R., Merchan, M. L., Measurement of dynamic dough density and effect of surfactants and flour type on aeration during mixing and gas retention during proofing. *Cereal Chemistry*, 2001. 78(3): 272-277.
3. Choy, A. L., Hughes, J. G., Small, D. M., The effects of microbial transglutaminase, sodium stearoyl lactylate and water on the quality of instant fried noodles. *Food Chemistry*, 2010. 122(4): 957-964.
4. Srivastava, P., Indrani, D., Singh, R. P., Effect of dried pomegranate (*Punica granatum*) peel powder (DPPP) on textural, organoleptic and nutritional characteristics of biscuits. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 2014. 65(7): p. 827-833.
5. Tsen, C. C., Hoover, W. J., High-protein bread from wheat flour fortified with full-fat soy flour. *The 56th Annual meeting*, Dallas, October 1971.

แหล่งที่มาข้อมูล : ดร.วิชา ตริสุวรรณ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์