**证明技术上确有必要和使用效果的资料或文件**

1. 添加吐温80的必要性

吐温80在冷冻饮品中有良好的使用历史，在国外的应用已经相当成熟，应用范围也极为广泛。它可以解决食品本身或加工过程中的各种问题：如分散、发泡、消泡、湿润、稳定、增稠、保鲜等问题。

2.吐温80的使用效果资料

作为使用在中间产品的冰淇淋粉中，吐温80 也会给终产品代理优良的效果。吐温80应用到冰淇淋中起到良好乳化作用，使冰淇淋抗熔性得到很大提高，冰淇淋保型性提高，带给冰淇淋良好的膨化性；产品表面干爽、口感平滑等。极大的改善产品品质，增加光泽，改进口感。