

# 中创磷脂粉末生产厂家

产品名称	中创磷脂粉末生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:中创 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号(注册地址)
联系电话	13503100742

## 产品详情

磷脂粉末厂家 磷脂粉末生产厂家 磷脂粉末价格

磷脂酰胆碱简介：

性状：浅黄色至黄色粉末或颗粒状，有特殊的“漂白”味，部分溶于水，但在水中很容易形成乳浊液，比一般的磷脂更容易分散和水合。易吸潮，易溶于动植物油，部分溶于乙醇。

品名	丙酮不溶物 (%)	酸价 (mgKOH/g)	水份 (%)	己烷不溶物 (%)	色泽 Gardenr5%	过氧化值 (meq/kg)	HLB值
改性磷脂	58.0	30.0	1.0	0.5	11	10	9~10
改性磷脂-M	10~12						
(亲水)							
精制改性磷脂	60.0	0.1	9				

1、方便面、挂面、空心面0.5%-1%

增强面条韧性，减少水煮时淀粉溶出；降低面团黏度，便于加工防止面条水份的蒸发，保持面条的柔软性，而不至于干裂、抽缩成形，

2、冰淇淋、雪糕0.3%-0.5%

使用后乳化好，可部分代替脂肪，组织颗粒均匀、细腻，增加空气泡和水份的稳定性，减少高熔点油脂的结晶，防止油脂上浮，防止冰淇淋“起砂”，增加冰淇淋细腻、润滑、绵软、爽口的口感

### 3、面包、蛋糕、馅饼、皮料0.1%-0.5%

软化麦皮，改善内部纹理，促进酵母发酵，缩短烘烤时间，防止干燥，改善脂肪起酥性，增加面团的体积和均一性，便于切割、成型，防老化

### 4、饼干、威化饼、曲奇、雪糕蛋卷0.3%-0.5%

防止原料粘模，易于机械加工，改善表面纹理；改进油脂乳化，减少食用油的用量，增加饼干的酥脆性和体积，防止烧色；并降低饼干的破碎感

### 5、冷冻食品（水饺、汤圆、烧麦、春卷等）0.1%-0.2%

控制粉尘、改善湿润性、防止表皮失水、开裂、光泽号、不皱纹、不粘连、结晶少、防止组织硬化及裂变

### 6、人造奶油、起酥油、黄油0.1%-0.5%

提高延伸性，防止飞溅和氧化，使液面张力稳定，提高保水性，改善口感使之“油而不腻”、“滑润爽口”，“油脂含量高而食之不显”

### 7、牙膏5%-20%

代替甘油、山梨醇保水、保湿保香，使牙刷柔软性好，保护牙膜

### 8、巧克力0.3%-0.5%

防止表面起霜，提高光泽度，易于脱模，改善咀嚼口感

### 9、速溶奶粉及速溶咖啡0.2%-1%

改良湿润能力，促进表面脂肪的分散，有助于蛋白质成分的分散和稳定化，避免粉末聚集成团，提高产品速溶性

### 10、糖果（奶糖、花生糖、太妃糖）0.5%

便于糖、油脂、水混合，提高油脂分散性，防止砂粒化、走油，使糖块光泽好，表面柔软光滑，防止结块和延长货架期，口感柔软，细腻润滑。