

卵磷脂生产厂家

产品名称	卵磷脂生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	350.00/1kg
规格参数	产品名称:卵磷脂 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

卵磷脂厂家,卵磷脂生产厂家,卵磷脂,食品级卵磷脂厂家,食品级卵磷脂生产厂家

【中文名称】：蛋黄卵磷脂

【英文名称】：Egg yolk lecithin

【英文别名】：Egg Yolk Lecithin

外观性状：黄色粉末

本品为乳白色或淡黄色的粉末，具有轻微的特臭，触摸时有轻微滑腻感。本品在乙醇·氯仿或石油醚（沸程40~60(C)）中溶解，在丙酮和水中几乎不溶。皂化值应为195~212。

果汁、酒类等，分散剂。蛋黄卵磷脂用于巧克力中以降低黏度，用于人造奶油的乳化；其次，还用于制作许多粉末状食品，以使产品迅速溶解和润湿。含有大豆卵磷脂的速溶蛋白粉能与肉类迅速彻底地混合，某些水解胶体也能较容易地被迅速掺入食品中。大豆卵磷脂还具有、催长及包埋等作用。

食品营养强化剂不仅可以提高食品的营养质量，还可以减少和很多营养缺乏症及营养缺乏引起的其他并发症，有些营养强化剂还兼有提高食品的感官质量和保藏性能的作用

化学性质酸值为30时为黄色至棕褐色粘稠膏状物或为蜡状物（酸值为20时），新鲜制品接近白色，暴露在空气中很快成为黄色至棕色。有吸湿性，溶于醇、醚、苯、氯仿及轻石油，不溶于丙酮和水，但能水合成缓慢水解的胶状液。相对密度1.0305，碘值95。用途本品是天然乳化剂、抗氧剂，用于生产人造奶油、巧克力及一般食品中，亦可用于药品及化妆品调制及水果保鲜。生产Chemicalbook方法将粗大豆油加入反应器中，加原料量2%~3%的水，在混合器内充分混合，然后升温至50~70，加催化剂量的浓硫酸进行水解。水解后的粗豆油经离心分离器将磷脂沉渣分出，分离过程中温度控制在50~70，分出的粗

磷酸脂加入干燥器，添加入适量的降粘剂在50 左右真空干燥。后用1%的双氧水漂白得蜡状物，加25%~35%的精植物油提炼成糖稀状物或膏状物。