

磷脂酰胆碱厂家 磷脂酰胆碱生产厂家

产品名称	磷脂酰胆碱厂家 磷脂酰胆碱生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	62.00/公斤
规格参数	品牌:磷脂酰胆碱厂家 型号:食品级磷脂酰胆碱 产地:山东磷脂酰胆碱
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

磷脂酰胆碱厂家 磷脂酰胆碱生产厂家 磷脂酰胆碱价格

产品简介：

大豆卵磷脂（Lecithin High Potency 又称大豆蛋黄素），是精制大豆油过程中的副产品，是通过溶剂萃取然后离心分离后通过醇洗得到。市面上粒状的大豆卵磷脂，是大豆油在脱胶过程中沉淀出来的磷脂质，再经加工、干燥之后的产品。纯品的大豆卵磷脂为棕黄色蜡状固体，易吸水变成棕黑色胶状物；易氧化，从棕黄色逐渐变褐色至棕黑色

产品性状：

白色至浅棕色透明或半透明粘稠液体，或浅棕色粉末或颗粒。无臭或略带坚果类气味及滋味。仅部分溶于水，但易与水形成乳浊液，乳化能力强，本品为不含油份的粉末状磷脂产品。无油磷脂可溶于脂肪酸而难溶于非挥发油，当含有各种磷脂时，部分溶于用于乙醇而不溶于丙酮。磷脂酰肌醇、磷脂酸具有与金属离子络合的能力，可作为抗氧化增效剂使用。磷脂作为抗氧化剂单独使用效果并不，一般与其他抗氧化剂混合使用。它以浓缩磷脂为原料，经脱油、脱臭等提纯工艺制成，总磷脂含量不低于95%，HLB值约为7，易吸潮，易分散并膨胀于水；不溶于丙酮，溶于苯，部分溶于乙醇、异丙醇等有机溶剂中。

产品用途：

乳化剂；抗氧化剂；稳定剂；表面活性剂；巧克力粘度降低剂；脱模剂；脂肪增稠剂。

产品：

1.GB 2760-96：氢化植物油、糕点、糖果、胶姆糖胶基，均以GMP为限。

2.FAO/WHO（1984，g/kg）：人造奶油、肉汤羹（按GMP）；酪农干酪5（按乳状液混合物计，单用或

与其他稳定剂、载体合用量)；速溶奶粉、速溶奶油粉、配制*食品 食品罐头，5；巧克力及夹心巧克力5~10(不溶于丙酮的卵磷脂成分，取决于巧克力种类，总乳化剂15)；可可粉及含糖可可粉、可可浓块、可可油饼，10(不溶于丙酮的卵磷脂成分，总乳化剂15)；稀奶油5(单用或与其他增稠剂和改良剂合用量，仅用于巴氏杀菌搅奶油或用于搅打的UHT稀奶油及消毒稀奶油)，谷物为基料的加工儿童食品15(干基)。

磷脂酰胆碱是一种两性分子，由亲水的头部和疏水的尾部组成。亦称卵磷脂。磷脂酰胆碱是磷脂的主要成分之一，从植物中提取的，磷脂酰胆碱将大脑的指令迅速传递，信息传递速度越快，越强，是健脑食物。它能增强婴儿智力，提高学习效率。尤其是胎儿，在生长发育中对磷脂酰胆碱的需求极大。