

大豆磷脂粉 大豆卵磷脂 食品级 乳化剂 改性磷脂

产品名称	大豆磷脂粉 大豆卵磷脂 食品级 乳化剂 改性磷脂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	35.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:乳化剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

是从大豆中提取的精华物质。也是人体需要的脂类成分之一，工业上主要作为乳化剂、保水剂、增稠剂等使用。大豆卵磷脂还有营养补充剂作用。磷脂是所有生命细胞的主要构成成分，对促进细胞组织的新陈代谢，维持的正常结构与功能有重要的生理作用。卵磷脂能使细胞活性化，是构成人体的动力来源。卵磷脂能有效提高脑机能，卵磷脂能加强大脑神经元之间信息传递，加快记忆，使思维能力和智商维持较高水平。卵磷脂与维E具有相辅相成作用，能增强抗氧化活性。卵磷脂能分解体内多余脂肪，有助保持理想体型应用范围：1、巧克力0.3%-0.5%乳化、湿润起酥降低浆料粘度减少可可脂用量，防止起霜，增加表面涂层浆的流动性，改善表面的光洁度和光泽，增强巧克力涂层的“脆”、“软”口感，提高巧克力的水分含量，促进混料时的扩散作用。2、人造奶油、黄油、起酥油、炼奶、乳酪0.1%-0.5%乳化、抗氧化、防溅提高延伸性，防止飞溅和氧化，使液面张力稳定，促进各溶点油态及水态原料混和防止粘锅盘，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”。3、面包、糕点、馅饼、皮料0.1%-