

# 食品级L-胆碱生产厂家

产品名称	食品级L-胆碱生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	150.00/kg
规格参数	品牌:L-胆碱厂家 型号:食品级,工业级,农业级 产地:江苏
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

## 产品详情

名称：L-胆碱

别名：胆碱

英文：Choline

分子式：C<sub>5</sub>H<sub>15</sub>NO<sub>2</sub>

分子量：121.18

### 2.性状

性状：淡黄色粉末。呈强碱性。在酸性溶液中价格稳定，在空气中能吸收二氧化碳。记忆溶于水和乙醇，不溶于脂溶性溶剂。

### 3.用途

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