

# 磷脂酰胆碱作用添加量

产品名称	磷脂酰胆碱作用添加量
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	60.00/kg
规格参数	品牌:东聚 型号:食品级 产地:江苏
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

【产品名称】：磷脂酰胆碱【产品来源】：蛋黄【产品规格】：PC70% 98%【产品性状】：黄色粉末【理化性质】：本品从新鲜鸡蛋黄中提取，为淡黄色到金黄色蜡状物，质的软而有滑腻感，具有轻微的蛋腥味，置于空气中色泽逐渐变深；溶于乙醇，或己烷等有机溶剂，在水或丙酮中不溶【CAS NO.】：93685-90-6【分子量】：524.9481【分子式】：C<sub>24</sub>H<sub>29</sub>CIN<sub>2</sub>O<sub>9</sub>

本类产品适用于食品、饲料、皮革、油漆涂料等行业。产品组成：磷脂酰胆碱（卵磷脂）、磷脂酰乙醇胺（脑磷脂）、磷脂酰肌醇和其他磷脂。保质期：24个月执行标准：LS/T3225-1990

特殊性：本品易吸水，在空气中几个小时即吸收水分发粘，同时，温度超过摄氏55有可能发生变性。本品作为食品添加剂使用时，除其功能性外。本品还可以作为辅料来提纯更高含量的卵磷脂。饲料行业中常用于鳗鱼、对虾等海产品饲料中。应用范围作为烘焙制品中的混料帮助剂改进面团的机器可操作性。干混应用于蛋糕混料过程中，可提高理和组织；在饼干中用量以面粉的1-3%计，可提高奶油状形成，亦可提高其它高糖状产品的品质；在低脂饼干、脆点心、椒盐蛋卷中用量以面粉的1%计，可作为压面包片的润滑剂提高面品延展性，缩短揉面时间；在比萨饼外皮中，用量以面粉的0.5-1%计，可控制收缩，提高延展性及脱模性；在奶油煎饼、薄煎饼中，可以提高无脂/低脂产品的嫩度。