

# 食品添加剂大豆磷脂 粉末磷脂 丙酮不溶物 美国邦基平替ADM 嘉吉

产品名称	食品添加剂大豆磷脂 粉末磷脂 丙酮不溶物 美国邦基平替ADM 嘉吉
公司名称	嘉兴杰登生物科技有限公司
价格	75.00/千克
规格参数	邦基:粉末 1000PN:粉末 国产:国产
公司地址	海宁市长安镇佳源中心广场2幢201室
联系电话	15988328813 15988328813

## 产品详情

食品添加剂大豆磷脂 粉末磷脂 丙酮不溶物 美国邦基平替ADM 嘉吉

作为食品添加剂的大豆磷脂、粉末磷脂和丙酮不溶物在日常生活中扮演着重要的角色。美国邦基平替ADM公司和嘉吉公司是国际上的生产商，产品在全球范围内销售。在我公司的产品中，除了进口的邦基、ADM和嘉吉之外，我们还生产了国产的大豆磷脂、粉末磷脂和丙酮不溶物。

### 产品介绍

大豆磷脂是从大豆中萃取出来的一种混合物，它包括磷脂、卵磷脂、甘油酯、不饱和脂肪酸、蛋氨酸和胆碱等成分。它通常用作乳化剂、防结剂和抗氧化剂。

粉末磷脂是一种水溶性的磷脂，可以快速地将油脂包裹成微小的液滴，从而起到乳化作用。它还可以作为抗氧化剂和稳定剂使用。

丙酮不溶物是一种从米糠或大豆中提取的物质，主要由脂质、蛋白质和醣类组成。它可以用于调节粘度和纹理、抗氧化等方面。

### 价格介绍

我们的大豆磷脂粉末的价格为75元/千克，其它品牌的价格分别为 邦基的粉末磷脂为200元/千克，ADM的粉末磷脂为320元/千克，嘉吉的粉末磷脂为280元/千克。在我们公司的产品中，国产的粉末磷脂价格为150元/千克，丙酮不溶物的价格为60元/千克。

### 知识

1. 大豆磷脂是一种重要的营养成分，它含有丰富的不饱和脂肪酸、卵磷脂和胆碱等成分，对身体健康十

分有益。

2. 粉末磷脂和丙酮不溶物都是乳化剂和抗氧化剂，对食品的品质和保质期均有很好的效果。

3. 在食品添加剂中，要根据不同的作用选择不同的磷脂种类，遵循“科学添加、合理使用”的原则，保护消费者的健康与安全。

问答

1. 大豆磷脂和粉末磷脂有什么不同

答 大豆磷脂和粉末磷脂都是磷脂类食品添加剂，它们的作用也基本相同，但粉末磷脂的乳化效果更好，不会在产品中形成沉淀，粉末磷脂也更方便使用。

2. 丙酮不溶物可以用在哪些食品中

答 丙酮不溶物主要用于米面制品、糕点和糖果等食品制作中，它可以提高食品的稠度和口感，同时还可以抑制食品的酸败和变质。

3. 大豆磷脂粉末价格为什么邦基公司的贵

答 邦基公司是一家享誉国际的跨国公司，其产品质量和技术水平都非常高，因此价格相对较高。不过，国产的大豆磷脂粉末价格也非常实惠，同时我们公司的产品也确保了质量和安全，消费者可以放心购买。

。