

吉业升化工 现货供应 蛋黄卵磷脂 食品乳化剂 可拆零

产品名称	吉业升化工 现货供应 蛋黄卵磷脂 食品乳化剂 可拆零
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	10.00/千克
规格参数	产品级别:工业级 最小起订量:1公斤 产地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室
联系电话	13545274181

产品详情

蛋黄卵磷脂

外文名Egg Yolk Lecithin; Egg Phospholipids

CAS登录号93685-90-6

水溶性不溶

外 观为乳白色或淡黄色粉末状或蜡状固体，具有轻微的臭，触碰时有轻微滑腻感

原 料鸡蛋黄或鸡蛋粉

用途：用于乳化剂、脂质体膜材、食品领域等用途：用于乳化剂、脂质体膜材、食品领域等

乳化剂：蛋黄卵磷脂是一种乳化剂，可以将水和油混合在一起。它在面包、蛋糕和其他烘焙产品中用作乳化剂。

膨松剂：蛋黄卵磷脂在烘焙产品中也用作膨松剂，帮助它们升起并变得轻盈。

抗氧化剂：蛋黄卵磷脂具有抗氧化特性，可以防止食品中的脂肪氧化。

增稠剂：蛋黄卵磷脂可以用作增稠剂，如蛋黄酱和调味料。

营养强化剂：蛋黄卵磷脂富含磷脂酰胆碱，它也可以用作膳食补充剂

