

优选工厂 供应 蛋黄卵磷脂 食品乳化剂 93685-90-6 全国可发

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 优选工厂 供应 蛋黄卵磷脂 食品乳化剂 93685-90-6 全国可发 |
| 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 | 型号:工业级 包装:25公斤/200公斤 发货地: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（注册地址） |
| 联系电话 | 13349972642 13349972642 |

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

