

# 吉业升化工 蛋黄卵磷脂 食品乳化剂 93685-90-6 送货上门

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 吉业升化工 蛋黄卵磷脂 食品乳化剂 93685-90-6 送货上门 |
| 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 | 级别:优级品<br>运输:物流快递<br>储存:避光阴凉      |
| 公司地址 | 盘龙城区经济开发区叶店村                      |
| 联系电话 | 15377056467 15377056467           |

## 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

