

# 生产厂家长期供应 食品级大豆卵磷脂（液体）乳化剂 保湿剂 增稠剂

产品名称	生产厂家长期供应 食品级大豆卵磷脂（液体）乳化剂 保湿剂 增稠剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	7.50/千克
规格参数	丙酮不溶物:60.2 正乙烷不溶物:0.24 酸值:27.8
公司地址	武汉黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15387013945

## 产品详情

大豆卵磷脂，也被称为大豆蛋黄素，是精制大豆油过程中的副产品，通过溶剂萃取、离心分离以及醇洗等步骤得到。市面上的粒状大豆卵磷脂是大豆油在脱胶过程中沉淀出来的磷脂质，再经过加工和干燥后的产品。纯品的大豆卵磷脂为棕黄色蜡状固体，易吸水变成棕黑色胶状物，易氧化，从棕黄色逐渐变褐色至棕黑色。

大豆卵磷脂的功效与作用广泛。首先，大豆卵磷脂中的磷脂酰胆碱和不饱和脂肪酸能够降低血浆胆固醇水平，减少心血管疾病的危险。其次，磷脂酰胆碱是大脑神经元的重要成分，可以促进脑部细胞膜的健康和发育，提高记忆力，缓解阿尔茨海默病引起的不适症状。此外，大豆卵磷脂中的成分可以促进肝脏细胞的再生，并提高肝脏的功能，有助于预防脂肪肝、肝炎、肝纤维化等肝病。大豆卵磷脂还富含不饱和脂肪酸、磷脂酰乙醇胺等成分，能够抗氧化，保护细胞免受自由基的损害，同时提高皮肤的保湿度，促进细胞再生，具有抗衰老、抗皱纹等功效。

然而，虽然大豆卵磷脂是一种天然饮食补充剂，但在食用时也需注意剂量，不要过

量食用。此外，大豆卵磷脂还有软化血管、促进血液循环、延缓衰老等作用，但具体效果可能因个体差异而异。

总之，大豆卵磷脂是一种具有多种功能和效益的天然成分，在医药、保健、化妆品等领域都有广泛的应用。但在使用时，也应注意适量，避免过量使用带来的潜在风险。