

# 工业级氢化大豆卵磷脂 30% 60%白色或浅黄色粉末 92128-87-5 乳化剂

产品名称	工业级氢化大豆卵磷脂 30% 60%白色或浅黄色粉末 92128-87-5 乳化剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 CAS号:92128-87-5 产品规格:30% 60%白色或浅黄色粉末
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15307169873

## 产品详情

氢化大豆卵磷脂，其英文名称为LecithinHydrogenated，是一种通过化学改性卵磷脂得到的半合成磷脂。它的CAS号为92128-87-5，分子式为C<sub>42</sub>H<sub>84</sub>NO<sub>8</sub>P，分子量为762.09206。在外观上，氢化大豆卵磷脂呈现为白色或浅黄色粉末，并且其含量有不同的规格，如30%和60%等。

氢化大豆卵磷脂的用途。首先，它可以作为一种饲料与食品添加剂，提供营养成分。其次，氢化大豆卵磷脂还是核糖核蛋白的载体，有助于物质的转运和代谢。此外，它还可以作为乳化剂，使水和油能够稳定地混合在一起，使油滴均匀地分散在水中。

在化妆品领域，氢化大豆卵磷脂同样发挥着作用。由于它具有保湿和滋润性能，因此常被添加到各种护肤品中，如面霜、乳液。

总之，氢化大豆卵磷脂是一种具有多种功能和用途的化合物，在食品、化妆品等领域都有着应用前景。