

非转固大豆卵磷脂，规格25KG，型号1000P

产品名称	非转固大豆卵磷脂，规格25KG，型号1000P
公司名称	天津市云海国际贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:1000P 品牌:嘉吉(Cargill) 含量:97(%)
公司地址	天津自贸区(空港经济区)环河南路88号标准厂房2-3149号房间
联系电话	86 022 26219899

产品详情

型号	1000P	品牌	嘉吉(Cargill)
含量	97(%)	有效物质含量	丙不溶物(%)
产品规格	25KG	执行标准	GB2760
主要用途	大豆卵磷脂 各种营养食品 添加剂如营养饮料等	CAS	/

钟鑫成

电话：022-26213988-26219899-803

手机：13821618011 15902252227

传真:022-2622 4688

邮编：300143 工作qq：4458 1570 8

e-mail:kevinzhong_cargrill@yahoo.cn

m s n:kevinzhong_cargrill@yahoo.cn

<http://www.tjsyh.com>

<http://www.cargilltexturizing.com>

大豆卵磷脂是从大豆油中萃取的具有乳化、速溶、离型及营养强化作用的天然食品添加剂，其馱产品分为原色、单脱色、双脱色、物理脱色四种产品，分别适用于对颜色和过氧化物有要求的食品制造业。化学脱色磷脂易残留至癌特制，物理脱色磷脂更天然、更具保健。以标准级大豆卵磷脂，经脱油工艺而制成的粉末和状大豆卵磷脂，以高纯度和高乳化能力的特点比标准磷脂具有更广泛的应用空间。大豆卵磷脂经过提纯和改性，制成了脑磷脂，高pc、高ps含量磷脂和氢化、酶改性、羟基化磷脂以及水解磷脂，它们分别以液态、膏体、粉末形式存在，更广泛地应用于水性系统的食品加工中。基于世界各国发展天然食品添加剂的共同方向，本公司专业提供德国产非转基因大豆卵磷脂，其广泛应用于巧克力、饼干、口香糖、泡泡糖、面制品、肉制品、调理食品、豆奶粉、奶粉、固体饮料、营养食品、婴儿食品、人造奶油、保健品、冰淇淋、烘烤食品、香精、色素、可可粉、特种油脂、咖啡伴侣、调味料等。经特殊处理的磷脂又可应用于医药注射及医药保健中，具有保肝、健脑、降血脂、抗氧化、美容、调节人体生理平衡的作用。此外，大豆卵磷脂在皮革制造和化工行业的应用也相当广泛。标准流体磷脂s tandardized fluidlecithin - topcithin? capcithin ? 系列capcithin ?capcithin?产品系列共包括61r, 61s, 55r, 55s, 50r和50s六个品种，所有产品均经过特殊生产工艺和过滤方法，确保其稳定的质量与合格的透明度。可作为主料或配料用于软胶囊的生产。topcithin ?topcithin?产品系列包括50、100、200、300及ngm等五个品种作为液态、透明状大豆磷脂，多数产品量化磷脂酰胆碱和磷脂酰乙醇胺。是用于软胶囊生产的液状磷脂。产品名称 产品简介 应用范围 主要功效topcithin 50 液态、大豆卵磷脂 各种营养食品添加剂如营养饮料等增加食品健康功能并改善产品物理性状；增进溶解性、粘稠度等，可做乳化剂topcithin 100 液态、大豆卵磷脂 各种营养食品添加剂如营养饮料等 同上topcithin 200 标准、液态、透明状大豆卵磷脂，含混合的天然极性与非极性油脂 婴儿食品、巧克力饮品、奶粉、蛋白饮品、汤料等 同上topcithin 300 标准、液态、透明状大豆卵磷脂，定量磷脂酰胆碱和磷脂酰乙醇胺 同上 同上topcithin ngm 标准、液态、植物卵磷脂特种非转基因产品 同上。