

郑州宏兴食品级营养强化剂大豆卵磷脂添加量

产品名称	郑州宏兴食品级营养强化剂大豆卵磷脂添加量
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	32.00/公斤
规格参数	作用:营养强化剂,乳化剂;抗氧化剂;稳定剂; ;增稠剂 表面活性剂 增稠剂 脱膜剂 规格:20公斤/箱 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

大豆卵磷脂 32元/公斤 20公斤/箱 CAS : 8002-43-5 粉末磷脂

粉末磷脂以大豆浓缩磷脂为原料,经脱脂、分离、干燥、粉碎等工序而制成的粉末状产品。外观呈米黄色或浅棕色,主要成分为卵磷脂、脑磷脂、肌醇磷脂等。该产品可广泛用于食品、食品复配乳化剂等行业中。

型号:食品级 性状:淡黄色粉末

作用:营养强化剂,乳化剂;抗氧化剂;稳定剂;增稠剂 表面活性剂 增稠剂 脱膜剂

【产品名称】大豆卵磷脂 粉末磷脂

使用范围及建议用法用量

大豆卵磷脂作为烘焙制品中的混料辅助剂改进面团的机器可操作性。干混应用于蛋糕混料过程中,可改善纹理和组织;在饼干中用量以面粉的1-3%计,可提高奶油状形成,亦可改善其它高糖状产品的品质;在低脂饼干、脆点心、椒盐蛋卷中用量以面粉的1%计,可作为压面包片的润滑剂改善面品延展性,缩短揉面时间;在比萨饼外皮中,用量以面粉的0.5-1%计,可控制收缩,提高延展性及脱模性;在奶油煎饼、薄煎饼中,可以改善无脂/低脂产品的嫩度。

在口香糖中,添加胶基的0.7-3%,可以软化胶基、改善口感,减少粘附;在色素中,可提高油溶性色素在水中的溶解性;在农家干酪中,增强凝乳的形成,提高产品出品率;在糖霜中,以产品的脂肪用量2-4%,与聚山梨酸合用,可以提供极佳的乳化性及对空气的包容性;在冰淇淋中,用量0.15-0.25%,用于乳化剂/稳定剂系统;在冰淇淋蛋卷中,用量以面粉总量的0.5-1%计,便于模具脱模,粘度控制及乳化;

在速溶产品中，用量0.5-1.0%，可以控制亲水性粉末的水合率，是极佳的润湿剂；在非乳品咖啡伴侣中，添加量以总脂肪总量的3-5%计；在肉制品中，用量为0.25-0.5%时，混合迅速，控制脂肪分离，同时降低脂肪结晶温度，以利于汁料注射。也可用于化妆品及医药行业。

【产品特点】

大豆卵磷脂天然油包水型乳化剂，使用效果好，安全可靠。改性粉末磷脂提高了HLB值，可适用不同体系。

【产品执行标准】

食品安全国际标准《食品添加剂磷脂》GB 284101-2012

【贮藏方法及保质期】

磷脂易吸潮、置于阴凉、干燥处保存；保质期为24个月。