

磷脂酰胆碱生产厂家 磷脂酰胆碱厂家

产品名称	磷脂酰胆碱生产厂家 磷脂酰胆碱厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:磷脂酰胆碱厂家 型号:食品级磷脂酰胆碱 产地:河北磷脂酰胆碱
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

磷脂酰胆碱生产厂家，磷脂酰胆碱厂家，磷脂酰胆碱价格

磷脂酰胆碱

1.GB 2760-96：氢化植物油、糕点、糖果、胶姆糖胶基，均以GMP为限。

2.FAO/WHO（1984，g/kg）：人造奶油、肉汤羹（按GMP）；酪农干酪5（按乳状液混合物计，单用或与其他稳定剂、载体合用量）；速溶奶粉、速溶奶油粉、配制婴儿食品、婴儿食品罐头，5；巧克力及夹心巧克力510（不溶于丙酮的卵磷脂成分，取决于巧克力种类，总乳化剂15）；可可粉及含糖可可粉、可可浓块、可可油饼，10（不溶于丙酮的卵磷脂成分，总乳化剂15）；稀奶油5（单用或与其他增稠剂和改良剂合用量，仅用于巴氏杀菌搅奶油或用于搅打的UHT稀奶油及消毒稀奶油），谷物为基料的加工儿童食品15（干基）。

3.按日本规定，作为乳化剂可用于人造奶油、起酥油，占总脂肪含量的0.10.5；巧克力、乳脂糖（赋予产品光泽，改善咀嚼感，防止发花，降低巧克力精炼时的粘度以便于生产、切断，巧克力中用量0.30.5，乳脂糖中用量0.20.5）；面包、饼干、蛋糕0.20.5（与油及起酥油混用，防止老化及抗氧化作用）；面条、通心面（添加小麦粉的0.30.5，可增强产品的韧性，即使煮熟后也不会延伸变形）；冰淇淋0.5（改善味觉，防止乳糖结晶）；酱油（在制曲时加入，可增强酶力，改善质量）。

4.GB 2760-2011：可用于各类食品中按生产需要适量添加。另可作为加工助剂，可用在各类食品加工过程

中使用，残留量不需限定。产品特点：不含化学添加剂和防腐剂，具有纯度高、气味纯正、粉体流动性好、便于使用等特点。

烘焙食品：降低面团疏水性，防止老化，回生；提高发泡性；减少渗油方便面、面条：增强面条韧性，减少水煮时淀粉溶出；降低面团黏度，便于加工口香糖：益于胶基保湿，改善柔韧度和咀嚼口感，防止粘牙

牛奶、蛋白饮品：提供营养素、提高速溶性和脂肪的稳定性；防止结块，结团肉制品：改善蛋白质、淀粉、水的结合状态，益于肉制品的持水性