

大豆卵磷脂(膏状磷脂) 食品乳化剂

产品名称	大豆卵磷脂(膏状磷脂) 食品乳化剂
公司名称	安庆市中创工程技术有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	型号:胶囊级, 食品级, 工业级 类别:食品乳化剂 品牌:中创磷脂
公司地址	中国 安徽 安庆市 安庆市大桥经济开发区纬五路
联系电话	086-05565185186 15855551718

产品详情

型号	胶囊级, 食品级, 工业级	类别	食品乳化剂
品牌	中创磷脂	有效物质含量	62(%)
执行标准	SB/T10206-94	主要用途	营养食品添加剂, 乳化剂, 稳定剂, 脱模剂, 膨松剂, 增稠剂

CAS 中创磷脂

大豆卵磷脂

主要指标:

规格	丙酮不溶物	水份及挥发物	乙醚不溶物	酸价mgkoh/g	过氧化值meq/kg
胶囊级	60%	0.5	0.01	30	12
食品级	62%	1.0	0.05	30	12
饲料级	62%	1.0	0.5	30	6

应用范围:

应用范围	主要功能
保健食品	预防血管堵塞、动脉硬化、高血压, 增强记忆力
人造奶油和起酥油	作为乳化剂和防溅剂
烘焙食品	增强起酥性
巧克力	防止表面起霜, 提高光泽度, 易于脱模改善咀嚼口感
糖果	使糖块光泽好、表面柔软光滑、防止结块和延长货架期

饮料	可作乳化剂和润湿剂
医药乳化剂	是一种浓缩的肠外高能量营养液
外用药物	加强细胞的基本结构和促进新表皮细胞的生长
化妆品	滋润皮肤、防止皮肤干燥
饲料工业	促进动物的神经组织内脏骨髓脑的发育
其他方面	洗涤剂涂料、橡胶皮革、纺织工业等

贮存方法及保质期：产品易吸潮须密封储运阴凉干燥处保存保质期为12个月执行标准：中华人民共和国行业标准磷脂通用技术条件(sb/t10206-94)