

大豆レシチン顆粒またはリン脂質粉末

Cat. No. EXTC-136

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 この製品は脱油された粉末レシチンであり、大豆液体レシチンを原料として脱油、脱臭およびその他の精製技術によって製造されています。レシチンの総含量は95%以上で、HLB値は約7です。この製品は水分を吸収し、水中で分散および膨張するのが容易です。アセトンには不溶ですが、エーテルやヘキサンには溶解し、アルコール、イソプロパノールおよびその他の有機溶剤には部分的に溶解します。

用途 1. 医薬品: 主にリポソームや剤成分の埋め込み用エマルジョン剤、機能成分の添加剤として使用されます。2. 健康食品: 血中脂肪を調整し、脳を活性化し、知能を促進し、脂肪肝を予防・治療し、老化を遅らせるなどの生理機能を持ちます。3. 焼き菓子: 小麦粉生地のだ水性を低下させ、劣化を防ぎ、復活させ、膨張性を改善し、油の浸透を減少させます。4. インスタントヌードルと麺: 麺の柔軟性を強化し、水で調理する際のデンプンの放出を減少させ、小麦粉生地の粘度を低下させ、加工が便利になります。5. チューインガム: 歯茎を湿らせるのに良く、柔軟性と噛みごたえを改善し、歯にくっつくのを防ぎます。6. 牛乳およびプロテイン飲料: 栄養素を供給し、即時溶解性と脂肪の安定性を改善し、凝集や塊を防ぎます。7. 肉製品: タンパク質、デンプン、水の結合状態を改善し、肉製品の保水性を向上させます。8. ウナギなどの飼料: ウナギなどの成長を促進し、脂肪の代謝と吸収を改善し、コリン、イノシトール、必須脂肪酸などの栄養素を供給します。

製品情報

由来	大豆
外形	黄色の細かい粉
純度	95%
機能	1. 大豆レシチンは動脈硬化を予防し、治療するために使用されます。2. それは認知症の発生を防ぐか、遅らせるでしょう。3. それは体内の毒素を分解し、白い肌の効果を持っています。4. 大豆レシチンは血清コレステロールレベルを低下させ、肝硬変を予防し、肝機能の回復に寄与する機能があります。5. それは疲労を排除し、脳細胞を強化し、焦り、苛立ち、不眠によって引き起こされる神経緊張の結果を改善するのに役立ちます。