Creative Enzymes®

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

□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□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□らせるなどの生理機能を持ちます。 3. 焼き菓子：小麦粉生地の疎水性を低下させ、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□	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、□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□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□緊張の結果を改善するのに役立ちます。