

Phosphatidylcholin aus Sojabohnen

Cat. No. EXTZ-912

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Phosphatidylcholin aus Sojabohnen ist das wichtigste aus Sojalecithin isolierte und gereinigte Phospholipid und liegt als hellgelbes bis bräunliches, wachsartiges Pulver oder Granulat vor. Jedes Molekül besteht aus einem Glycerin-Rückgrat, das überwiegend mit Linol- und Palmitinsäure verestert ist, sowie einer Phosphocholin-Kopfgruppe, wodurch der Stoff ausgeprägt amphiphil und emulgierende Eigenschaften besitzt. Es ist ein essenzielles Struktur-Lipid biologischer Membranen und einer der bedeutendsten natürlichen Emulgatoren. In der Ernährung ist Soja-Phosphatidylcholin eine wesentliche Cholinquelle und wird in Nahrungsergänzungsmitteln sowie funktionellen Lebensmitteln zur Unterstützung der Leber- und Gehirngesundheit eingesetzt. In der Kosmetik wirkt es als Emolliens, hautkonditionierender Wirkstoff und als liposomenbildendes Lipid für fortschrittliche Trägersysteme. In der pharmazeutischen Technologie ist es das Schlüsselpoliphospholipid für liposomale und emulgierte Arzneistoff-Trägersysteme.

Anwendungen

Lebensmittel, Kosmetika, Arzneimittel

Produktinformation

Herkunft

Sojalecithin

Aussehen

Hellgelbes bis bräunliches, wachsartiges Pulver

Form

Pulver

Löslichkeit

Löslich in Ethanol und Ölen; in Wasser dispergierbar unter Bildung liposomaler Strukturen