Creative Enzymes®

Sojabohnenlecithin-Granulat oder Phospholipid-Pulver

Cat. No. EXTC-136

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Dieses Produkt ist deoiled powdered lecithin, das durch Entölung, Deodorierung und andere Reinigungstechniken aus flüssigem Sojalecithin als Rohmaterial hergestellt wird. Der Gesamtgehalt an Lecithin beträgt nicht weniger als 95 % und der HLB-Wert liegt bei etwa 7. Es ist für dieses Produkt einfach, Feuchtigkeit zu absorbieren, sich in Wasser zu dispergieren und auszudehnen. Es ist unlöslich in Aceton, aber löslich in Ether und Hexan und teilweise löslich in Alkohol, Isopropanol und anderen organischen Lösungsmitteln.
Anwendungen	1. Arzneimittel: Hauptsächlich als Emulgator zur Einbettung von Liposomen oder Arzneikomponenten, Zusatzstoff für funktionale Komponenten 2. Gesundheitsnahrungsmittel: Regulieren das Blutfett, beleben das Gehirn, fördern die Intelligenz, verhindern und behandeln Fettleber und verzögern die Senilität sowie andere physiologische Funktionen 3. Backwaren: Reduzieren die hydrophobe Natur von Mehlteig, verhindern das Altern, bringen ihn wieder zum Leben, verbessern die Ausdehnungseigenschaften und verringern die Ölpenetration 4. Instantnudeln und Nudeln: Verstärken die Flexibilität von Nudeln, reduzieren die Stärkeabgabe beim Kochen mit Wasser, verringern die Viskosität von Mehlteig, praktisch zu verarbeiten 5. Kaugummi: Gut für die Befeuchtung des Zahnfleisches, verbessern die Flexibilität und das Kaugefühl und verhindern das Anhaften an den Zähnen 6. Milch- und Proteingetränke: Liefern Nährstoffe, verbessern die sofortige Löslichkeit und die Stabilität von Fett und verhindern Agglomeration und Verklumpung 7. Fleischprodukte: Verbessern den Kombinationszustand von Protein, Stärke und Wasser, gut für die Feuchtigkeitserhaltung von Fleischprodukten 8. Futtermittel für Aale und andere: Fördern das Wachstum von Aalen usw.; verbessern den Fettstoffwechsel und die Absorption, liefern Cholin, Inosit, essentielle Fettsäuren und andere Nährstoffe

Produktinformation

Herkunft	Sojabohne
Aussehen	Gelbes feines Pulver
Reinheit	95%
Funktion	1. Sojalecithin wird verwendet, um Atherosklerose vorzubeugen und zu behandeln. 2. Es wird das Auftreten von Demenz verhindern oder verzögern. 3. Es kann den Körper von Toxinen abbauen und hat die Wirkung von weißer Haut. 4. Sojalecithin hat die Funktion, den Cholesterinspiegel im Serum zu senken, Zirrhose vorzubeugen und zur Wiederherstellung der Leberfunktion beizutragen. 5. Es wird helfen, Müdigkeit zu beseitigen, die Gehirnzellen zu intensivieren und die Auswirkungen von nervöser Anspannung, die durch Ungeduld, Reizbarkeit und Schlaflosigkeit verursacht werden, zu verbessern.