

Лецитин



Алматы, Казахстан

Лецитин соевый – это высококачественный природный эмульгатор. Благодаря своему химическому составу лецитин соевый обладает липофильными и гидрофильными свойствами, что обуславливает его незаменимые качества как эмульгатора и смачивающего агента в пищевой промышленности. Лецитин соевый применяется в маргариновой промышленности как эмульгатор жира, в кондитерской промышленности – в качестве компонента шоколада и шоколадной глазури, в хлебопекарной промышленности – как пластификатор и влагоудерживающий поверхностно-активный компонент для приготовления эмульсий для смазки хлебопекарных форм и листов при приготовлении макаронных изделий. Также применяется в производстве косметических средств, красок, резины, пластиков и в производстве комбикормов для животных.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Сергеев Игорь

+77273648432

ул.Собинова 22