



LECYTYNA

Więcej niż emulgator

Oprócz właściwości emulgujących lecytyny posiadają wiele innych funkcji, które mogą pełnić, dostarczając jednocześnie licznych korzyści żywieniowych.

Właściwości funkcjonalne lecytyn

Lecytyna może być użyta:

- jako stabilizator
- do homogenizacji
- jako antyoksydant
- jako środek dyspergujący

Do korzyści żywieniowych można zaliczyć fakt, że lecytyna:

- jest jednym z najbardziej naturalnych źródeł choliny
- wspomaga metabolizm lipidów
- jest składnikiem odżywczym mózgu
- wspomaga kontrolę cholesterolu

IMPAG oferuje lecytynę oraz fosfatydylocholinę z lecytyny w różnych formach i z różnych źródeł:

Surowiec	Źródło	Forma	Wersje
Lecytyna	Soja	Płyn	Standardowa
			Hydrolizowana
		Proszek	Standardowa
	Hydrolizowana		
	Granulki	Standardowa	
	Fosfatydylocholina	Słonecznik	Płyn
Hydrolizowana			
Proszek			Standardowa
		Hydrolizowana	
Granulki		Standardowa	
Rzepak		Płyn	Standardowa
	Proszek	Standardowa	
Soja	Płyn	standaryzacje 35%/30%	
	Proszek	standaryzacje 20%/30%	
	Waxy	standaryzacje 50%/70%/90%	
Słonecznik	Płyn	standaryzacja 30%	
	Proszek	standaryzacje 20%/30%	
		Waxy	standaryzacje 50%/70%/90%

Zapraszamy do kontaktu w celu dobrania odpowiedniej wersji do Państwa aplikacji.



Skontaktuj się z nami:

Julia Przychodzka

Leader Sales & Product Management

+48 22 418 40 18

+48 532 789 360

julia.przychodzka@impag.pl



Justyna Chmielecka

Junior Sales & Product Manager

+48 22 418 40 30

+48 690 997 991

justyna.chmielecka@impag.pl



Dystrybuowane przez

impag

IMPAG Chemicals Poland Sp. z o.o.

ul. Powązkowska 44c

01-797 Warszawa

Polska

+48 22 418 40 00

www.impag.pl

info@impag.pl

Grupa IMPAG

• Szwajcaria / Zurych

• Niemcy / Offenbach

• Francja / Nancy i Paryż

• Polska / Warszawa

• Austria / Wiedeń

• Hiszpania / Barcelona