



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 cholicy
- ✓ 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
	Słonecznik	Proszek	Hydrolizowana
			Standardowa
		Granulki	Standardowa
			Standardowa
	Rzepak	Płyn	Standardowa
		Proszek	Standardowa
Fosfatydylocholina	Soja	Płyn	Standardowa
		Proszek	Standardowa
		Granulki	Standardowa
	Słonecznik	Płyn	Standardowa
		Proszek	Standardowa
		Granulki	Standardowa
	Rzepak	Płyn	Standardowa
		Proszek	Standardowa
		Granulki	Standardowa