

LECITINA LÍQUIDA

Nombre Lecitina líquida (lecitina estándar).

Clasificación agente texturizante Emulsionante.

Clasificación aditivos alimentarios (Unión Europea) E-322.

Forma Líquido.

Origen Se obtiene de semillas oleaginosas como las de soja, girasol o colza.

Clasificación según estructura molecular Lípido (fosfolípido).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

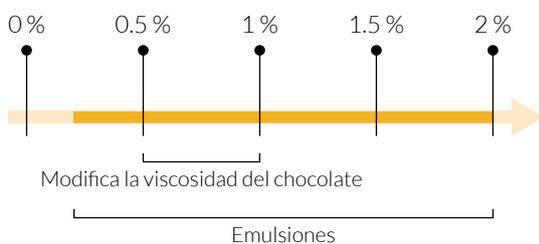
Energía	900 Kcal
Carbohidratos	5.5 g
de los cuales azúcares simples	3 g
de los cuales fibra alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Lípidos	94 g
de los cuales saturados	14 g

PROPIEDADES

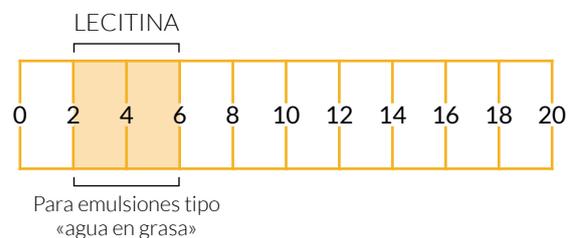
La lecitina líquida (estándar) es muy buen emulsionante para las emulsiones tipo «agua en grasa». También mejora la elasticidad de las masas de panadería y ayuda a controlar la viscosidad y la fluidez de productos de chocolatería.

Producto	Solubilidad	Dispersión	Medio ácido	Alcohol	Grasa
Lecitina	En grasa	En frío y en caliente	N/A	X	✓

DOSIFICACIÓN



ESCALA HLB



INFORMACIÓN ADICIONAL

- La lecitina es un producto que se encuentra principalmente en dos formas: la lecitina estándar (lecitina líquida) y la lecitina desgrasada. Según el tipo varía mucho el rango HLB del producto y su aplicación, ya que las lecitinas desgrasadas tienen números HLB por encima de 8-10 y se suelen usar como agentes aireantes o como emulsionantes en emulsiones tipo «grasa en agua».