

嗜酸乳杆菌厂家

产品名称	嗜酸乳杆菌厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	150.00/1kg
规格参数	保质期:2年 产品规格:25kg/件 标准:国标或企标
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

嗜酸乳杆菌厂家,嗜酸乳杆菌生产厂家,嗜酸乳杆菌,食品级嗜酸乳杆菌厂家

嗜酸乳杆菌 (Lactobacillus acidophilus简称A菌) 属乳杆菌科中的乳杆菌属, 为革兰氏阳性菌, 形态呈细长杆状, 无鞭毛, 不运动, 厌氧或者兼性厌氧; 它能利用葡萄糖、果糖、乳糖、蔗糖进行同型发酵, 发酵产生 DL 型乳酸。

嗜酸乳杆菌为白色粉末, 属于乳杆菌属, 革兰氏阳性杆菌, 杆的末端呈圆形, 主要存在小肠中, 释放乳酸, 乙酸和一些对有害菌起作用的抗菌素, 但是抑菌作用比较弱。

嗜酸乳杆菌有如下功效: 1、抑制病原菌、抗病害: 嗜酸乳杆菌能有效调整动物肠道的菌群平衡, 调节机体肠粘膜的免疫活性, 增强免疫力, 提高动物存活率。2、促进动物生长: 能分泌乳酸, 并产生蛋白酶、淀粉酶、脂肪酶等消化酶, 有利于物质的分解; 合成B族维生素, 氨基酸、未明促生长因子等营养物质, 促进动物生长。3、净化养殖水体: 明显降低养殖水体氨氮等有害物质的含量, 分解鱼类残饵、粪便及水中有机质, 改良水体环境, 抑制水体中有害菌的繁殖生长, 调节藻相平衡, 控制有害菌藻, 净化水质, 促进鱼虾类健康生长。

嗜酸乳杆菌作为益生菌家族中的重要成员更是被广泛的应用于各种功能性食品当中, 如瑞典研发的发酵燕麦粥, 其产品中的益生菌能寄生于胃肠道壁上, 有效地改善人体的免疫系统, 增强免疫力。