

乳酸菌冻干粉厂家

产品名称	乳酸菌冻干粉厂家
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

乳酸菌冻干粉厂家,乳酸菌冻干粉生产厂家,乳酸菌冻干粉,食品级乳酸菌冻干粉厂家

产品名称：乳酸菌冻干粉

标准： 企业标准天然/合成： 天然级别： 饲料级外观： 白色粉状包装： 25KG/牛皮纸袋

类别： 动物提取物行业： 饲料

理化属性：白色至类白色粉末

适生长温度为35 ~ 38 ，20 以下不生长，生长温度43 ~ 48 ，耐热性差；适pH为5.5~ 6.0，生长初始pH为5.0~ 7.0，耐酸性强，能在其它乳酸菌不能生长的环境中生长繁殖，嗜酸乳杆菌的耐酸耐胆盐能力特别强，当胆盐浓度为0.3%，pH值为2.0时，存活率达到62.2%；嗜酸乳杆菌具有明显的耐渗透压能力，其可耐受NaCl的浓度为9%；嗜酸乳杆菌对金黄色葡萄球菌和大肠杆菌有明显的作用，其圈直径分别为15mm和14mm；

嗜酸乳杆菌在人体整个胃肠道中，"从上而下"调节微生态环境。"下"是指在大肠中，它们也可以释放有益双歧杆菌等其他益生菌生长的物质，增加大肠内益生菌的数量、增强它们的生命力。

人体肠道内益生菌的比例越高，微生态环境就越好，肠道就越显年轻有活力。肠道的健康不仅体现在消化吸收良好、大便正常和不易感染肠道疾病；对全身而言，充足的、有活力的益生菌通过各种有害菌，减少了体内毒素的生成，减轻了肝脏负担；双歧杆菌和嗜酸乳杆菌在肠道内发酵后，还可产生乳酸和醋酸，能提高钙、磷、铁的利用率，促进铁和维生素D的吸收，产生维生素K及维生素B，还可以减少胆固醇的吸收，并能降低辐射对人体的伤害

