

食品级肌酸生产商

产品名称	食品级肌酸生产商
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	35.00/公斤
规格参数	品牌:肌酸 型号:食品级肌酸 产地:山东肌酸
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

肌酸厂家 肌酸生产厂家 肌酸价格

肌酸(Creatine)是由精氨酸 (arginine)、甘氨酸 (glycine) 及甲硫氨酸 (methionine) 三种氨基酸所合成的物质。可以由人体自行合成，也可以由食物中摄取。

在食品中添加食品营养强化剂，不仅可以补充天然食品的营养缺陷，而且可以改善食品中的营养成分及其比例，以满足人们对营养的需要。另外，利用食品营养强化剂可以特别补充某些营养物质，达到特殊饮食和健康的目的。

食品营养强化剂不仅可以提高食品的营养质量，还可以减少和很多营养缺乏症 及营养缺乏引起的其他并发症，有些营养强化剂还兼有提高食品的感官质量和保藏性能的作用。

肌酸，是人体内自然产生的一种氨基酸衍生物，它可以快速增加肌肉力量，促进新肌增长，加速疲劳恢复，提高爆发力。肌酸在人体内储存越多，力量及运动能力也越强。它不仅可以快速提供能量（人体的各项活动是靠ATP，即三磷酸腺苷提供能量，而ATP在人体内的存储量非常的少，运动时，ATP很快就消耗殆尽，这时肌酸能够快速的再合成ATP已供给能量）。还能增加力量，增长肌肉、加快疲劳恢复。肌酸再人体存储量越多，能量的供给就越充分，疲劳恢复的就越快，运动能量也就越强。当体能消耗较大时，人体每天大约需要5克左右的肌酸。但日常饮食中不能完全满足肌酸要求。

有些强化剂不稳定，如维生素c及氨基酸等遇光、热等易被氧化，被破坏损失；而有些强化剂会与食品中的其他成分结合，导致强化剂的损失。因此应选择合适添加方法和强化载体，采取合理的强化措施以强化的有效性和稳定性。一般可采用以下几种方法：

(1) 强化剂的改性

(2) 添加各种稳定剂

(3) 加强食品中的食用指导

食品的营养强化，除应根据不同的食品选取适当的营养强化剂之外，还应根据食品种类的不同，采取不同的强化方法。通常有三种方法：

(1) 在食品原料中添加

(2) 在加工过程中添加

(3) 在成品中添加