

# 螺旋藻粉生产厂家螺旋藻粉厂家

产品名称	螺旋藻粉生产厂家螺旋藻粉厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	35.00/公斤
规格参数	品牌:螺旋藻粉厂家 型号:食品级、工业级、农业级 名称:螺旋藻粉
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 产品详情

一、简介螺旋藻是一种古老的生物，根据科研考察发现，天然螺旋藻在地球上已生存了35亿年之久，这也是人类迄今为止所发现的含营养成分多的食物营养学专家证实天然的螺旋藻是\*秀的蛋白质食品源，并且是蛋白质含量高达60-70%，且消化吸收率高达95%以上。它含有的维生素及矿物质含量极为丰富，包括维生素B1、B2、维生素E、维生素K等，并含锌、铁、钾等微量元素。螺旋藻含有的不饱和脂肪酸是血脂的理想物质。

海藻是海洋中重要的资源。地球上，海藻的资源约为2000亿吨，是陆生食物资源的100倍左右。在伴随生命体同生进化的几亿年里，海藻积累了丰富的生命体所需的健康信息。与此同时，海藻每年可固定18亿吨二氧化碳，吸收并净化水体中约3000万吨人类活动产生的N/P，为脆弱的地球生态系统平衡做出了巨大的贡献。二、性状

从螺旋藻提取，螺旋藻亦称“节旋藻”，是一种生长在碱性湖泊中的一种微生物。它是一种深青色的丝状微藻，在高倍显微镜下才可以看到螺旋藻呈螺旋形，故称螺旋藻，俗称蓝藻螺旋藻是一种古老的生物，根据科研考察发现，天然螺旋藻在地球上已生存了35亿年之久，这也是人类迄今为止所发现的含营养成分多的食物三、用途可用于肉类及水产肉糜制品、冰淇淋、饼干、面包、面条等谷物制品。在香肠中使用可使脂肪分布均匀，增强肉的粘结性。用于鱼糕可增强弹性。香肠中用量为0.2—0.3。在冰淇淋中使用能使制品中气泡稳定，防止反砂和收缩。在面包中使用可起增强作用。在面包、饼干、面类中用量为0.2—0.5。在西式糕点、炸面圈、巧克力中用量为0.59—5.0；在奶油乳饮料中用量为0.2—0.39。此外还可用于其他乳制品、蛋制品等。