

食品级虾青素厂家 虾青素生产厂家

产品名称	食品级虾青素厂家 虾青素生产厂家
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	300.00/千克
规格参数	级别:食品级 含量:99 用途:营养强化剂
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

【产品名称】 虾青素

【英文名称】 Astaxanthin

【产品别称】 又称变胞藻黄素或虾红素

【提取来源】 天然雨生红球藻

熔点为216 ,不溶于水,易溶于吡啶、苯、二硫化碳、二氯甲烷、氯仿等有机溶剂,微溶于石油醚、乙醇、譬醇、 、丙酮等大多数有机溶剂。

1、食品:用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品、香精等。2、工业制造:石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。3、其它制品:可代替甘油作加香、防冻保湿剂。4、化妆品:洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。5、饲料:宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。6:焙烤制品、肉制品、果仁制品、调味料,风味和香味增强料。

天然虾青素的生物来源一般有3种:水产品加工工业的废弃物、红发夫酵母(Phaffiarhodozymba)和微藻(雨生红球藻)。其中,废弃物中虾青素含量较低,且提取费用较高,不适于进行大规模生产。天然的红发夫酵母中虾青素平均含量也仅为0.40%。相比之下,雨生红球藻中虾青素含量为1.5%~3.0%,被看作是天然虾青素的“浓缩品”。雨生红球藻被公认为自然界中生产天然虾青素的生物,因此,利用这种微藻提取虾青素无疑具有广阔的发展前景,已

成为近年来国际上天然虾青素生产的研究热点。