

# 维生素D3用途添加量

产品名称	维生素D3用途添加量
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	130.00/kg
规格参数	品牌:东聚 型号:食品级 产地:江苏
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

维生素D3，又名胆钙化醇，是维生素D的一种，胆固醇脱氢后生成的7-脱氢胆固醇经紫外线照射即可形成胆钙化醇，因此也就是说胆钙化醇的维生素D原是7-脱氢胆固醇。

维生素D3（胆钙化醇）主要是由人体自身合成的，人体的皮肤含有一种胆固醇，经阳光照射后，就变成了维生素D3。所以，如果孩子能充分接受阳光直射皮肤4-6小时以上的话，自身合成的维生素D3，就基本上能满足。但是紫外线照射带来的皮肤癌上升、空气的污染、各地天气变化等问题的影响下，各国人群接受日照的时间都在减少，并且很多国家明确规定要限制接受日照的时间，因此全世界范围内维生素D均呈现广泛缺乏的现象。另外，维生素D3还可来自动物性食物，如肝类，尤其是由海产类的鱼肝中提炼的鱼肝油。维生素D3除存在于少数动物性食物之外，主要是皮肤中的7-脱氢胆固醇经紫外线照射后形成的，而7-脱氢胆固醇则是由胆固醇转变生成的，所以有人叫它太阳维生素。

维生素D3是脂溶性的，不溶于水，只能溶解在脂肪或脂肪溶剂中，在中性及碱性溶液中能耐高温和氧化。据实验，在130度条件下加热90分钟，其生理流行性仍不被破坏，但在酸性条件下则逐渐分解破坏，一般食物烹调加式样过程中，不会损失，但脂肪酸败时可以引起维生素D3的破坏。维生素D3的计量单位有两种，即重量单位与国际单位。1微克D3相当于40国际单位；或1国际单位维生素D3相当于0.025微克胆钙化醇。

维生素D3以海肝含量为丰富，如每100克鳕鱼、比目鱼及剑鱼肝中分别含维生素D3200~750微克、500~10000微克、25000微克。其他如鲱鱼、鲑鱼、沙丁鱼及鳕鲸等含有少量；禽畜肝脏、蛋类和奶类也是含有少量，每100克含量在100微克以下。在一般情况下，单靠从食物中获得足够的维生素D3是不容易的，所以通过日光浴在体合成维生素D3是一个特别重要途径。