酪蛋白磷酸肽

产品名称	酪蛋白磷酸肽
公司名称	郑州龙和化工有限公司
价格	620.00/千克
规格参数	
公司地址	郑州市二七区航海东路1356号
联系电话	86-037167868825/67868823/53754656 13526598696

产品详情

来源：酪蛋白磷酸肽(CPP)，来源于天然优质蛋白质---牛乳酪蛋白，是以牛乳酪蛋白为原料，通过生物技术制得的具有生物活性的多肽。 其核心结构为：—Se r（P）－Se r（P）－Se r（P）－G lu－G lu－（Se r：丝氨酸，G lu：谷氨酸，P：磷酸基）。这一结构中的磷酸丝氨酸残基（－Se
r（P）－）成簇存在，在肠道PH弱碱性环
境下带负电荷，可阻止消化酶的进一步作用，使CPP不会被进一步水解 而在肠中稳定存在。国内研究发现，CPP中氮与磷的摩尔比值越小，CPP的肽链越短，磷酸基的密度越大，则CPP纯度越高，促进钙的吸收 和利用作用也就越强。
作用：可用于各种营养、保健食品中，能有效促进人体对钙、铁、锌等二价矿物营养素的吸收和利用。它可以有效提高人体钙、铁、锌等二价矿物质的摄入量以及吸收和利用率，还具有固齿、健齿、修复龈齿的作用。CPP也正是着眼于提高钙的吸收利用率而开发的新型营养产品，它是目前为止实现了工业化生产的生物活肽型食品添加剂之一，它与VD相比吸收率高，无毒副作用，更能提高其它锌、铁等二价矿物质的吸收率。CPP可促进小肠下部不可饱和钙的被动扩散吸收，这种吸收不受年龄和VD的变化。
CPP的应用范围 CPP具有在很宽的pH范围内完全溶解的特性，可耐受高温处理，具有良好的稳定性，因此，可添加于下列各种产品中： ・强化钙、铁、锌的营养保健品
・奶类制品，如果奶、学生配方奶、高钙低脂奶等 ・儿童营养食品，如婴儿营养米粉、高钙饼干等
・豆制品，如高钙豆奶粉、钙豆腐等 ・营养麦片、口香糖等 ・防龋固齿的牙膏 ・啤酒、汽酒等含气饮料（可使泡沫细腻、持久，并促进其中的矿物质吸收），在上述产品中应用时，CPP可起到使产品配方更完善、合理，真正达到向人体补充这些矿物营养素的目的，同时还可实现原有产品的升级换代。此外，添加CPP的制品，其原有的风味和口感可保持不变。