

# 大豆异黄酮厂家大豆异黄酮添加量

产品名称	大豆异黄酮厂家大豆异黄酮添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	90.00/千克
规格参数	品牌:大豆异黄酮厂家 型号:食品级大豆异黄酮 产地:生产大豆异黄酮厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室(注册地址)
联系电话	13338976321 17626436065

## 产品详情

大豆异黄酮厂家,大豆异黄酮生产厂家,大豆异黄酮,大豆异黄酮价格,大豆异黄酮报价

### 一.产品简介

大豆异黄酮是黄酮类化合物,是大豆生长中形成的一类次级代谢产物,是一种生物活性物质。由于是从植物中提取,与雌激素有相似结构,因此大豆异黄酮又称植物雌激素。大豆异黄酮的雌激素作用影响到激素分泌、代谢生物学活性、蛋白质合成、生长因子活性

中文名:大豆异黄酮

外文名:Soy isoflavone

英文缩写:SI

隶属:黄酮类化合物

分布:大豆的种皮、胚轴和子叶中

别称:植物雌激素(phy-toestrogen)

### 二.产品性状

物理性质纯大豆异黄酮是无色的晶体物质。染料木黄酮为无色片状结晶,黄豆苷元为无色针状结晶。工业上的大豆异黄酮产品为白色或淡黄色粉末。大豆异黄酮与豆制品的苦涩味和收敛性有关,游离型的苷元(尤其是染色木黄酮和黄豆苷元)比其糖苷化合物具有更强的不愉快风味。合成的黄豆苷元的熔点为320-321(分解),合成的染料木黄酮的熔点为295-296,合成的以及从大豆胚芽中提取的黄豆黄素的熔点为337-339。

化学性质大豆异黄酮中只有葡萄糖苷配基即游离型苷元的生物活性\*,大豆异黄酮中的共轭苷在热和碱性条件下可以水解去掉丙二酰基和乙酰基而转化成葡糖苷。碱水解条件pH值为8-13,水解程度随pH值及温度的升高而加大。大豆异黄酮中的葡糖苷在强酸高温或酶存在的条件下可水解去掉葡萄糖基而转变成葡萄糖苷配基形式。酶解法所采用的酶为 $\alpha$ -葡萄糖苷酶,水解\*适合条件以酶的活性\*为准。

### 三.产品用途

各种大豆制品中异黄酮含量和种类分布不同,不仅与大豆品种和栽培环境有关,还与大豆制品的加工工艺密切相关。水处理、热处理、凝固、发酵等加工环节和方法显著地影响了大豆制品中异黄酮的含量和种类分布,特别是大豆浓缩蛋白和大豆分离蛋白的不同提取方法其中异黄酮含量影响极大。1、水处理:浸泡使10%的异黄酮流失于浸泡水中,且水处理后的大豆中游离型异黄酮增加,这是因为豆类自身存在的 $\alpha$ -glucosidases酶水解葡萄糖苷的结果。2、加热:水煮加热增加了异黄酮向外渗透速率,使大量异黄酮因渗入加热水中而丢失,同时热处理还显著改变了豆制品中异黄酮种类的分布,因为热处理时 $\alpha$ -glucosidases酶活性增强,使异黄酮葡萄糖苷水解为游离型异黄酮,因而制品中游离型异黄酮较原料大豆或大豆粉中的有所增加。3、凝固:在豆腐生产中,凝固使一部分异黄酮丢失于乳清中,丢失率为44%。4、发酵:发酵不影响异黄酮的含量,但改变了异黄酮种类的分布,发酵后的产品以游离型异黄酮为主要存在形式,这是因为在发酵过程中,真菌产生的大量 $\alpha$ -glucosidases水解酶使异黄酮葡萄糖苷大量水解,从而导致游离型的异黄酮显著增加。5、加工提取方法:提取方法对大豆浓缩蛋白和大豆分离蛋白中异黄酮含量的影响非常大。如用湿热水洗法去除可溶性碳水化合物所得浓缩蛋白的异黄酮含量与原料豆中的相近,而用60%-65%的酒精水溶液洗涤浓缩法提取的大豆浓缩蛋白的异黄酮仅为原料中的1/10。