

深友 酵母甘露寡糖 (MOS)

产品名称	深友 酵母甘露寡糖 (MOS)
公司名称	浙江深友生物技术有限公司
价格	220.00/公斤
规格参数	
公司地址	湖州市经济开发区紫荆路501号
联系电话	86-05722618876 13735545701

产品详情

产品概述】甘露寡糖又称甘露低聚糖或葡甘露寡聚糖，其英文缩写为MOS，是由甘露糖和葡萄糖组成的寡糖，是细胞壁的主要活性成分之一，它广泛存在于魔芋粉、瓜儿豆胶、田菁胶及多种微生物细胞壁内（葡甘露寡糖），约占酵母细胞壁干重6.6%，一般含有2~10个单糖，单糖之间以 -1, 2、 -1, 3、和 -1, 6、键相连。甘露寡糖易溶于水，不易溶于有机溶剂，黏度随温度上升逐渐下降，具有独特的凝胶性能，一般在生理PH值条件下较为稳定。深友酵母甘露寡糖SY 44是通过微生物发酵获得富含氧化型谷胱甘肽的酵母，再从酵母细胞壁中经现代工艺分离纯化制得。采用的酿酒酵母均为第一代高纯度高活性富谷胱甘肽酵母，酵母为非转基因天然品种。具有天然、安全、营养的特点。

【功效用途】1、吸附肠道病原菌调节非免疫防御机制 甘露寡糖有助于肠道有益菌的增殖，在消化道中能够被消化道菌群中的有益菌选择性发酵利用，同时产生的酸性物质会使整个肠道的PH值下降，抑制有害菌的生长。因此甘露寡糖被称为“病原菌吸附剂”或“病原菌清除剂”。

2、激活机体体液和细胞免疫 甘露寡糖可以提高白细胞介素(IL-2)的浓度，以促使使T细胞增殖和分化并释放出细胞因子——干扰素(IFN)，IFN的出现促使白细胞、体液和蛋白质向感染部位迁移，并活化巨噬细胞，促使其杀死所包围的细菌。

3、吸附霉菌毒素 MOS可以螯合胃肠道释放的黄曲霉素。还可以结合玉米赤霉烯酮。

4、保健食品添加剂 由于甘露寡糖是非吸收性糖类，不引起龋齿，不会使血糖升高，具有高纤维、低热值的特点，特别适合于老年人、糖尿病患者。另外，由于其稳定的理化特性，可广泛应用于各类食品及饮料中，并可望开发出新的保健食品或药品。甘露寡糖作为功能食品及医药原料具有极大的发展潜力及重要的商业价值。