

# 深友 酵母铬 富铬酵母

产品名称	深友 酵母铬 富铬酵母
公司名称	浙江深友生物技术有限公司
价格	330.00/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】** 铬是人体必需的微量营养元素之一，自1959年Schwartz、Mertz提出三价铬为葡萄糖耐量因子GTF(Glucose Tolerance Factor)之主要成分后，很多学者对三价铬的吸收利用进行了研究。GTF为2分子烟酸4分子H<sub>2</sub>O与Cr<sup>3+</sup>形成的络合物，分子中的4个H<sub>2</sub>O可被甘氨酸(或谷氨酸、半胱氨酸)取代而衍生为化学性质稳定、代谢作用强的络合物。GTF的作用可能是促使胰岛素与靶细胞膜上受体相结合，使胰岛素与受体巯基形成二硫键、促使胰岛素发挥作用。富铬酵母是利用可食用酿酒酵母添加无机铬，经活酵母细胞自身丰富的酶系将无机的铬离子转化为有机铬形态。研究发现，富铬酵母胞内有机铬的主要存在形态就是GTF的结构。深友富铬酵母SY33是通过微生物发酵获得富含有机铬的酵母，再从酵母发酵液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铬酵母，酵母为非转基因天然品种。具有天然、安全、生物利用度高等特点。

**【功效用途】** 人体缺铬会产生葡萄糖、脂肪、蛋白质代谢障碍，引起各种疾病，如动脉粥样硬化、糖尿病、冠心病、末梢神经炎、近视眼等；动物缺铬则表现为胆固醇或血糖升高、生长迟缓、免疫力下降、繁殖能力下降和寿命缩短等，补充富铬酵母是很好的改善途径。

- 1、改善糖代谢，具有降血糖的作用。补充适量的富铬酵母对糖代谢的影响是通过胰岛素发挥作用。血清铬减少时，GTF受损，组织胰岛素的反应降低，严重时出现糖尿病。可以预防糖尿病或改善糖尿病患者和耐糖量异常者对葡萄糖的耐量，增强胰岛素的敏感性，降低血糖。
- 2、改善脂类代谢,具有降脂和减肥的功效。补充适量的富铬酵母，对脂类代谢的作用主要是降低脂肪在动物机体内的沉积，影响脂肪和胆固醇在动物肝脏中的合成与清除，降低高血脂患者的总胆固醇(TC)、甘油三酯(TG)及低密度脂蛋白(LDL-C)，并升高高密度脂蛋白(HDL-C)。防止引起高血脂病、动脉粥样硬化。此外，据国内外相关报道，补充富铬酵母还具有良好的减肥效果，可作为新一代的健康减肥食品。
- 3、改善蛋白和核酸代谢,具有促生长、防病变的作用。补充适量的富铬酵母，对蛋白质和核酸代谢的影响主要是促进氨基酸进入细胞，从而促进蛋白质的合成能力，参与核酸代谢，维持核酸的稳定和完整，防止RNA受热引起的变性作用，预防周围或中枢神经系统发生病理变化。