深友 富锌酵母 酵母锌

产品名称	深友 富锌酵母 酵母锌
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】 锌是生物体必需的微量元素之一。富锌酵母是利用可食用酿酒酵母添加可电离锌的化合物，经酵母自身丰富的酶系将锌离子转化为有机锌形态。 富锌酵母中的有机锌，51%结合在酵母的细胞壁上，45%在短肽、氨基酸中，其余分布在线粒体和微粒体上。在酵母繁殖期间，大部分锌元素与细胞壁的大分子结合，形成多糖-蛋白质-锌络合物，其生物利用度高于无机锌。 深友富锌酵母SY31是通过微生物发酵获得富含有机锌的酵母，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锌酵母，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】 富锌酵母是含锌量较高的酵母，锌以有机锌的形态存在，易为机体吸收利用。锌的主要生理功能是参与蛋白质、碳水化合物、脂类、核酸的代谢；参与基因表达维持细胞膜结构的完整性；促进肌体的生长发育和再生；改善正常味觉敏感性。锌元素摄入不足时，脱氧核糖核酸(DNA)的含量减少，氨基酸合成蛋白质的速度减慢，氮的利用率降低，出现生长发育迟缓，食欲减退，皮肤粗糙等表观现象。 补充适量的富锌酵母锌对人体有多种重要的生理功能，如增强免疫力、促进生长发育、改善食欲、改善暗适应能力和增强生殖的能力。

1、维持机体正常代谢，促进身体发育。 由于锌与幼儿身高、体重发育均呈显著正相关,因此,适当补锌能促进幼儿正常生长发育。目前,补充微量元素的制剂有3种形式:无机态型、有机态型和生物态型。生物态型的微量元素酵母既有微量元素的生物学效应,又大大降低了无机态型微量元素所具有的毒副作用,改善了人体的吸收利用。

2、促进幼儿食欲，改善智力并提高免疫力。 缺锌幼儿会产生食欲减退、注意力不集中,自我控制能力差等症状,易患感冒和腹泻。适量补充富锌酵母有增进食欲、增强人体免疫机能和促进幼儿智力发育的作用

3、 促进钙、铜、铁的吸收 适量补充富锌酵母,不仅在补锌后发现锌含量升高达正常值效果较为明显,且在补锌同时,对铜、铁等与锌有拮抗作用元素的吸收并不产生负面影响,反而有促进发钙、发铜、发铁升高的作用。表明锌酵母制品中的酵母在作为锌吸收的载体的同时,对钙、铜、铁的吸收同样起到了促进作用。而有机锌制剂却没有该作用