

深友 富铁酵母 酵母铁

产品名称	深友 富铁酵母 酵母铁
公司名称	浙江深友生物技术有限公司
价格	350.00/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】铁是人体所必需的微量元素之一，是构成血红蛋白、肌红蛋白、细胞色素酶体系的辅基和过氧化氢酶的组成成分，在生物体内参与氧的转运、交换和组织呼吸，有着十分重要的生理功能。成人内含铁4g~5g，其中72%以血红蛋白的形式存在，3%结合在肌红蛋白中，0.2%分布在血浆和各种氧化酶中，其余25%左右储存在肝脏、脾脏、肾脏和骨髓中作为体内的储备铁。铁是目前我国膳食摄取中容易缺乏的矿物质元素之一。富铁酵母是利用可食用酿酒酵母添加可电离的铁的化合物，利用酵母自身丰富的酶系将无机的铁离子转化为有机铁形态。胞内有机铁的主要存在形式是铁元素与氨基酸、多糖、小肽等有机结合。深友富铁酵母SY34是通过微生物发酵获得富含有机铁的酵母，再从酵母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】

根据世界卫生组织统计，全世界约30%的人口存在缺铁现象，而90%的贫血现象是由于缺铁引起，尤其是对于儿童、妊娠期妇女和慢性疾病的患者，临床的症状为缺铁性贫血、生长发育迟缓、免疫功能低下等。许多传统的矿物质元素强化剂往往口感、味道较差，而且无机盐在人体内吸收率较低。

- 1、参与构成血红素、肌蛋白、细胞色素 铁是人体及动物必需的微量元素，在体内参与载体组成和物质代谢，参与预防机体感染疾病的作用。铁是构成人体内血红素、肌红蛋白、细胞色素等的重要成分。
- 2、提高免疫力，防止缺铁性贫血等疾病 参与体内氧的运送和组织呼吸过程以及一系列新陈代谢反应，并具有增强免疫的功能。膳食中铁的缺乏会引起贫血，免疫功能低下，并诱发多种疾病，例如贫血性心脏病、舌炎、口角炎及各种感染性疾病和癌症等。