

# 深友 富含谷胱甘肽酵母提取物

产品名称	深友 富含谷胱甘肽酵母提取物
公司名称	浙江深友生物技术有限公司
价格	面议
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】**还原型谷胱甘肽（GSH）是由谷氨酸、半胱氨酸和甘氨酸通过肽键缩合而成的三肽化合物，是用途广泛的活性短肽。富含谷胱甘肽的酵母提取物（或称为富含谷胱甘肽的酵母抽提物）。它是从谷胱甘肽含量丰富的食用酿酒酵母为原料，采用现代生物技术，将酵母细胞内的蛋白质、核酸等进行降解后精制而成的天然生物制品。主要成分为包括谷胱甘肽在内的多肽、氨基酸、呈味核苷酸、B族维生素及微量元素。富含谷胱甘肽的酵母抽提物兼具谷胱甘肽的生理功效和酵母提取物所特有的纯天然、营养丰富、味道鲜美醇厚等优点，因此，在食品、化妆品等工业中用作营养强化剂和保鲜增味等方面应用广泛。深友富含谷胱甘肽酵母提取物SY50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、营养等优点。

**【功效用途】**1、优质增鲜剂 有研究表明食物的风味和谷胱甘肽有关，特别是当谷氨酸钠、呈味核苷酸和谷胱甘肽共同混合存在时，具有强烈的肉类风味。因此，提高酵母谷胱甘肽含量相当重要。富含谷胱甘肽的酵母抽提物是优质高效的营养型增鲜剂和风味增强剂。

2、面食品质改良剂 谷胱甘肽添加到面团中去，能缩短混捏时间，即使在混捏结束后，先保存一定时间，也不会影响解冻后的发酵，并生产出质量良好的面包。由于国外面包加工行业中预制冷冻面团，作为面包的一种原料，大规模生产后，分送到各消费点，现场烤制新鲜面包的比重增加，这是一种面包加工业的发展趋势。由此含谷胱甘肽的酵母和酵母抽提物，将在面食加工中有广阔的应用前景。

3、食品的抗氧化剂 早期研究结果指出，还原型谷胱甘肽是有抗氧化和消除过氧化脂质的生成的功能。对含有呈味核苷酸的食品，能防止其氧化分解而失去滋味。日本的研究证明，酵母抽提物对含油食品有明显的抗氧化作用，而且比单独使用谷胱甘肽更佳，维持时间更长。在鱼糕、香肠、酱油等食品，当添加了肌苷酸鸟苷酸后，由于食品中含有在巴氏杀菌条件下，没有失活的磷酸酶的存在，会使肌苷酸、鸟苷酸分解，失去呈味效果。而添加其还原型谷胱甘肽等-SH基化合物，能有效抑制其分解。

4、其他 由于富谷胱甘肽酵母提取物富含谷胱甘肽，因而具有抗氧化、清除自由基、解毒、增强免疫力、延缓衰老、抗癌、抗放射线危害等功能，是重要的功能因子，具体功效参见谷胱甘肽作用。