

## 富铬酵母厂家报价 酵母铬

产品名称	富铬酵母厂家报价 酵母铬
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	210.00/千克
规格参数	品牌:富铬酵母厂家 型号:食品级富铬酵母 产地:生产富铬酵母厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 17626436065

## 产品详情

富铬酵母厂家，富铬酵母生产厂家，富铬酵母，富铬酵母价格，富铬酵母报价

### 产品简介:

【产品名称】:富铬酵母

【英文名称】:CHROMIUM YEAST

【外观性状】淡黄色粉末

【铬元素含量】0.2%

【干燥失重】 6%

【相关物质】 85%

【重金属】 3.5ppm

富铬酵母是以酵母为载体,通过筛选得到铬耐受性强、富铬能力高的酵母菌株,将酵母细胞培养在含三价铬的培养基中,并对其发酵条件进行优化,酵母在高浓度铬环境中吸收并同化无机铬,将无机铬转化为有机铬结合蛋白(GTF),这样就得到了活性高、产量高

的GTF。

酵母铬含有的生物活性铬的人体吸收率可高达10%-15%,其吸收率是甲基吡啶铬的311%,氯化铬的672%。

(1) 适于制作点心、面包、饼干等快餐食品的强化营养,一般添加量2~3%。

(2) 改善点心、面包、生面团质量,增加延展性,便于操作,添加量0.15~1%。

(3) 提高熟食、冷冻食品的风味,添加量2~3%。

(4) 对于含有较高脂肪和脂溶性维生素(A、D、E、K)的食品,添加铬酵母能引起抗氧化作用,添加量1%。

(5) 铬酵母可提高肉类制品本身的粘合性和保水性,并且能增加香味。添加量1~3%。

(6) 铬酵母自溶或酶解液与一定量的果汁、调味汁等配成营养强化饮料与调味液(例鲜酱油、食醋)。也可与豆乳、牛乳混合喷雾干

富铬酵母可作为补铬保健食品和药品的原料,如、等产品。

可作为营养强化食品中铬营养素强化的原料,如奶粉、饼干、饮料等。

富铬酵母是一种常用的食品添加剂,工业、农业和饲料行业中的常见用途、用法和用量如下: 1. 食品添加剂: 富铬酵母可以用作食品添加剂,主要用于增强食品的营养价值。常见的用途包括添加到面包、饼干、糕点、谷物制品和调味品中。用量一般为每千克食品添加富铬酵母5-10克。 2. 工业应用: 富铬酵母在工业中主要用于制备铬酸盐和其他铬化合物。它可以作为催化剂、氧化剂、防腐剂和颜料等用途。用量根据具体应用而定。 3. 农业应用: 富铬酵母在农业中主要用于增加植物的铬含量,提高植物的生长和产量。可以通过叶面喷施或土壤施用的方式使用,用量一般为每亩农田使用富铬酵母100-200克。 4. 饲料行业: 富铬酵母可以用作饲料添加剂,主要用于提高动物的生长性能和健康状况。常见的用途包括添加到牲畜、家禽和水产养殖中的饲料中。用量一般为每吨饲料添加富铬酵母200-500克。