

郑州果酸钙 果酸钙国标 果酸钙品质

产品名称	郑州果酸钙 果酸钙国标 果酸钙品质
公司名称	郑州瑞普生物工程有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市高新区瑞达路96号
联系电话	037167896358 18939518519

产品详情

郑州瑞普作为专业的【果酸钙】生产厂家，以合理的产品价格，贴心的服务与各界朋友通力合作，互惠互利共谋发展。

一、【果酸钙】产品介绍

中文名称：果酸钙

英文名称：CALCIUM CITRATE MALATE PENTAHYDRATE

分子式：C₁₆H₁₄CA₄O₁₉

分子量：670.583

二、【果酸钙】产品性质

称CCM、为柠檬酸、苹果酸钙的复合盐，白色粉末，微溶于水，具有良好的果味感。

三、【果酸钙】产品特点

1高溶解性

通过将果酸钙与同类产品进行了溶解性对比实验发现，果酸钙在同类产品中钙含量适中而溶解性明显好于其他产品，其溶解度随pH的减小而增大，且在微碱性和近中性的环境下仍具有较好的溶解性。果酸钙在较宽pH值范围的高溶解性是与高吸收相关的重要特征。温度对其溶解性影响很小，室温下溶解度略高，故果酸钙作为钙营养强化剂更加适用。但是果酸钙具有较高溶解性的机理还需要进行深入地探讨。

2高生物学吸收利用性

果酸钙的特征是被人体摄取的钙具有很高的吸收率,另外果酸钙还具有促使骨形成和缓解骨量减少等很高的生物学利用性。有关果酸钙的高吸收性已被动物实验和临床试验所证实。小林和罔野等用大白鼠通过小肠结扎环实验,进行 ^{45}Ca 吸收平衡的研究。结果表明,来自果酸钙的钙体内保留率为7810%,碳酸钙为2012%,显示出果酸钙的高吸收性。另外,Smith等以10名21~31岁的女性为对象,用双重同位素法比较CCM和碳酸钙的吸收率。结果显示,来自果酸钙的钙吸收率为3713%,明显高于碳酸钙(2916%)的吸收率。Miller等以12名10~17岁青少年为对象进行了碳酸钙和果酸钙的钙吸收率临床试验。结果也证明,果酸钙具有很高的吸收性。日本的森田日出男对21~30岁的女性进行了临床钙吸收率比较实验:结果显示,对于加有果酸钙的鲜橘汁,人体的钙吸收率为40%,远比钙吸收率只有30%的牛奶为高。Heaneg等对361名绝经后的女性进行研究,被试验者投给安慰剂(placebo)、碳酸钙和果酸钙二年。结果显示,绝经后5年内组间差异不显著,但6年后,钙摄取少的女性由于投给钙剂骨量下降趋缓,而投给果酸钙的骨量下降减缓效果要比碳酸钙明显。据吴正奇等撰文指出,果酸钙的组成成分柠檬酸和苹果酸具有光学左旋结构(左旋结构是可以被生物膜所识别的具有光学活性的化合物结构),且是体内三羧酸循环(TAC循环)的中间代谢产物,可以保证随柠檬酸和苹果酸在体内的氧化而缓慢地释放出钙离子。这一特性就导致了果酸钙具有高生物学吸收利用性。

3. 降低铁吸收阻碍

一般来讲,钙会阻碍人体对其它矿物质的吸收,而果酸钙却能减低人体对铁吸收的阻碍。Deehr等以19名52~72岁的女性为对象,研究了钙对铁吸收的影响。被试验者摄取添加 ^{53}Fe 的早餐后,对摄取的安慰剂、含钙500mg的牛奶以及配合果酸钙的鲜橘子汁进行比较。结果显示, ^{53}Fe 的保留量顺序是,安慰剂(813%)>配合含果酸钙的鲜橘子汁(714%)>果酸钙(610%)>牛奶(314%),从而证实果酸钙确能降低对铁吸收的阻碍。

4. 风味良好

钙添加剂通常给人以“粗糙、辛辣”等不好的风味,但果酸钙具有细腻、绵软和良好风味的特点。

郑州瑞普创新高品质定制矿物质营养素包括超微系列、造粒系列、低微生物系列、低铅砷系列、包埋微胶囊系列、指标定制系列。针对您产品的特点为您提供1—1的弹性解决方案。