

# 食品级酪蛋白磷酸肽 磷酸肽 酪蛋白肽 CPP 强化营养生产厂家

产品名称	食品级酪蛋白磷酸肽 磷酸肽 酪蛋白肽 CPP 强化营养生产厂家
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	200.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

【名称】:酪蛋白磷酸肽

【英文名】:Casein phosphopeptides;CPPs

【蛋白】:80%

【CPP】:20%【定义】:CPPs是一列含有磷酸丝氨酸簇的短肽,其生物活性中心为:-SerP-SerP-SerP-Glu-Glu-。有 和 两种构型。有牛乳酪蛋白用胰蛋白酶水解后精制而成。当CPP进入小肠后,磷可与小肠内的钙结合而使钙保持可溶状态,以促进钙的吸收和骨质形成。也有提高铁的吸收率的作用。【性状】:乳白色或浅黄色粉末、有轻微的芳香气味。易溶于水,水溶液呈中性、在酸性条件下不易沉淀。有良好的热稳定性。是以牛乳酪蛋白为原料,通过生物技术制得的具有生物活性的多肽,可用于各种营养、保健食品中,能有效促进人体对钙、铁、锌等二价矿物营养素的吸收和利用。【用途】:钙吸收促进剂,本品可在人体小肠弱碱性环境中与Ca<sup>2+</sup>、Fe<sup>2+</sup>等离子形成可溶络合物,防止产生不溶性沉淀,从而促进其吸收作用。可用于饮料,乳饮料,谷类及其制品,婴幼儿食品。【限量】:GB-14480-2012:调制乳: 1.6g/kg;风味发酵乳: 1.6g/kg;粮食和粮食制品,包括大米、面粉、杂粮、淀粉等: 1.6g/kg;婴幼儿配方食品:3.0g/kg;婴幼儿辅助食品:3.0g/kg;饮料类: 1.6g/kg(固体饮料按冲调倍数增加使用量)。使用量jinxian于粉状婴幼儿配方食品,在液态婴幼儿配方食品中使用需按相应的稀释倍数折算酪蛋白磷酸肽(CPP)是以牛乳酪蛋白为原料,通过生物技术制得的具有生物活性的多肽,可用于各种营养、保健食品中,能有效促进人体对钙、铁、锌等二价矿物营养素的吸收和利用。

【包装】:1kg/铝箔袋,25kg/纸板桶;具体包装见底部详情包装图。

在正常情况下,各种钙源的吸收率相差无几。牛奶之所以是众所周知且人类最喜欢的补钙食品,其原因除了牛奶含钙较丰富外,还因牛奶酪蛋白在体内经肠道蛋白酶作用可生成部分CPP,而CPP可促进钙的吸收和利用,换言之,吸收率不应成为厂家选择钙源的依据,在产品中加入适量的钙吸收促进剂CPP才是明智之举。

## CPP的应用范围

CPP具有在很宽的pH范围内完全溶解的特性,可耐受高温处理,具有良好的稳定性,因此,可添加于下列各种产品中:强化钙、铁、锌的营养保健品?奶类制品,如果奶、学生配方奶、高钙低脂奶等?儿童营养食品,如\*营养米粉、高钙饼干等?豆制品,如高钙豆奶粉、钙豆腐等?营养麦片、口香糖等?防龋固齿的牙膏?啤酒、汽酒等含气饮料(可使泡沫细腻、持久,并促进其中的矿物质吸收)在上述产品中应用时,CPP可起到使产品配方更完善、合理,真正达到向人体补充这些矿物营养素的目的,同时还可实现原有产品的升级换代。此外,添加CPP的制品,其原有的风味和口感可保持不变。上述产品均是在强化钙、铁的产品中添加了CPP,使其具有不同于市场上其他同类产品的特色,处于市场\*地位。