

供应2000ppm的富铬酵母(酵母铬) 铬酵母是食品级营养强化剂

产品名称	供应2000ppm的富铬酵母(酵母铬) 铬酵母是食品级营养强化剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	240.00/千克
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26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

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。

淡黄色粉末

富铬酵母不仅铬含量高,而且还含有丰富蛋白质、核酸、糖原、脂肪、生物素、完整的B族维生素、固醇和其他多种微量元素,如果制成活性富铬酵母,还含有多种消化酶、磷酸酶与谷胱甘肽等多种生理活性物质,其营养保健价值远远超过无机铬 CrCl_3 及其他有机铬。上述这些营养物质除具有一定营养保健作用外,还可应用于食品工业中,用于食品加工与营养强化:富铬酵母可用于制作点心、面包、饼干等食品,以强化营养;添加在熟食、冷冻食品中,以;;添加于肉制品中,以增加香味与保水性;加入乳、果汁等饮料中,制成营养强化饮料;加入豆乳、牛乳中,制成降糖豆乳粉与奶粉等。

酵母菌是人类实践中应用比较早的一类微生物,我国古代劳动人民就利用酵母菌酿酒;酵母菌的细胞里含有丰富的蛋白质和维生素,所以也可以做成*营养品添加到食品中,或用作饲养动物的*饲料。酵母菌在自然界中分布很广,尤其喜欢在偏酸性且含糖较多的环境中生长,例如,在水果、蔬菜、花蜜的表面和在果园土壤中为常见