

酵母硒 生产厂家 食品化妆品添加

产品名称	酵母硒 生产厂家 食品化妆品添加
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 型号:工业级 品级:优等品
公司地址	武汉市硚口区长丰乡长丰村汇丰企业天地14幢5层3号-88
联系电话	18040559409 18040559409

产品详情

酵母硒

别名：富硒酵母

【外观性状】 淡黄色粉末

【硒含量】 2000ppm , 2g/kg

【水分】 6%

【相关物质】 85%

【蛋白质】 40%

【保质期】 24个月

【使用方法】 直接加入到原料中

【用量】按照原料用量的0.01%-0.015%添加

【产品特点】

硒含量高

，富硒酵母的硒含量可高达2500mg/kg，通常为2000mg/kg或1000mg/kg左右，其蛋白质含量为48%

包装：25公斤/桶【应用范围】

- 1、可作为补硒保健食品的原料
- 2、可作为营养强化食品中硒营养素强化的原料
- 3、可用于畜牧养殖业，作为饲料中硒营养素强化的原料
- 4、其他需要强化硒营养素的产品

营养来源

富含硒的普通食品有小麦胚芽、大蒜、芦笋、蘑菇、芝麻及许多海产品（大虾、金枪鱼、沙丁鱼等）；

蛋类含硒量多于肉类，每100克食物中，猪肉含硒10.6微克，鸡蛋含23.6微克，鸭蛋含30.7微克，鹅蛋含33.6微克。

食品中硒含量高，并不等于对其吸收就高。一般而言，人对菌类有机硒利用率可达70%-90%，而鱼类及谷类所含硒利用率却只有70%左右。因此硒的正确摄取方式是多吃强化补充有机硒的食品，如酵母硒。另外，多吃水果，蔬菜等富含维生素A、C、E的食物有助硒的吸收。