

富铬酵母、酵母铬、铬酵母(实图)

产品名称	富铬酵母、酵母铬、铬酵母(实图)
公司名称	湖州朗深系生物技术有限公司
价格	1.00/公斤
规格参数	品牌:朗深系 型号:SY3203 名称:富铬酵母
公司地址	湖州市青铜路699号湖州科技创业服务中心A106室
联系电话	0572-2618875 13857271737

产品详情

品牌名称	朗深系 富铬酵母	型号	SY 3203
------	-------------	----	---------

朗深系-天然酵母及衍生品专业生产供应商

为您提供优质的富铬酵母！

【产品概述】 铬是人体必需的微量营养元素之一，自1959年schwartz、mertz提出三价铬为葡萄糖耐量因子gtf(glucose tolerance factor)之主要成分后，很多学者对三价铬的吸收利用进行了研究。gtf为2分子烟酸4分子h₂o与cr³⁺形成的络合物，分子中的4个h₂o可被甘氨酸(或谷氨酸、半胱氨酸)取代而衍生为化学性质稳定、代谢作用强的络合物。gtf的作用可能是促使胰岛素与靶细胞膜上受体相结合，使胰岛素与受体巯基形成二硫键、促使胰岛素发挥作用。富铬酵母是利用可食用酿酒酵母添加无机铬，经活酵母细胞自身丰富的酶系将无机的铬离子转化为有机铬形态。研究发现，富铬酵母胞内有机铬的主要存在形态就是gtf的结构。朗深系sy3203是通过微生物发酵获得富含有机铬的酵母，再从酵母发酵液中经现代工艺分离纯化制得。采用的酿酒酵母均为第一代高纯度高活性富铬酵母，酵母为非转基因天然品种。具有天然、安全、生物利用度高等特点。

【功效用途】

人体缺铬会产生葡萄糖、脂肪、蛋白质代谢障碍，引起各种疾病，如动脉粥样硬化、糖尿病、冠心病、末梢神经炎、近视眼等；动物缺铬则表现为胆固醇或血糖升高、生长迟缓、免疫力下降、繁殖能力下降和寿命缩短等，补充富铬酵母是很好的改善途径。

1、改善糖代谢，具有降血糖的作用。2、改善脂类代谢,具有降脂的功效。3、改善蛋白和核酸代谢,具有

促生长、防病变的作用。

【规格指标】

性状与外观	淡黄色至浅灰色粉末，具有酵母的特有香味，无外来可见杂质。		
有机铬,以cr计，mg/kg	1000	2000	3000
粗蛋白，%	45.0	45.0	45.0
干燥失重, %	6.0	6.0	6.0
灰分, %	8.0	8.0	8.0
常规包装	1，10，25公斤/铝箔袋或纸板桶。		

常规生产规格2000ppm，即0.2%含量

更多详情敬请咨询：0572-2618870 金小姐

我们将竭诚为您服务！