

藻蓝素 藻蓝蛋白 藻蓝素

产品名称	藻蓝素 藻蓝蛋白 藻蓝素
公司名称	北京金路鸿生物技术有限公司
价格	面议
规格参数	型号:藻蓝素 主要着色成分:藻蓝蛋白 品牌:山东
公司地址	北京市海淀区建材城西路50号2号楼三层3121室
联系电话	18612453298

产品详情

藻蓝素（又称藻蓝蛋白）是一种从螺旋藻提取、加工而成的天然食用色素，其成分为藻蓝素和藻蓝蛋白，其颜色为蔚蓝色，不仅颜色鲜艳，而且本身是非常丰富的蛋白质，其氨基酸组成齐全，必需氨基酸占总量的37.2%。藻蓝素可以帮助调节合成人体所需要的多种重要酶，对抑制癌细胞的生长和促进人体细胞再生具有重要作用，同时藻蓝素还可以调节人体的免疫系统，增强免疫系统的功能，提高人体对疾病的抵抗能力。因此藻蓝素被称为钻石食物。异名：蓝藻色素；螺旋藻蓝色素，螺旋藻蛋白质色素。【成分】：藻青素（phycocyanin）【性质】：属蛋白质结合色素，与蛋白质有相同的性质。蓝色颗粒或粉末。溶于水。来源：以蓝藻类螺旋藻属（spirulina）的宽胞节旋藻（spirulina platensisarthorspira platenis）的孢子为原料，利用现代的生物技术萃取得到的色素。【特征】：其水溶液体的颜色为鲜艳的蔚蓝色。藻蓝素属水溶性蛋白，由a亚单位和b单位组成，单体（ab）分子量4万d左右，ph6.5-8.0时以三体(ab)，ph4.5-6.0时，以六体(ab)形式存在，分子量23万d左右。不论以单体、三体或六体形式存在，在可见光下均呈现出美丽的蓝宝石颜色，色泽鲜艳，经测定在多种理化因素下都是相当稳定的。【用途】：食品添加剂：冰淇淋、口香糖、粉末状饮料、清凉饮料、糕团、点心、糖果、果冻、馅料、面条、芥末、糖衣药片、胶囊。（不可染色的食品：海带类、裙带菜、食用肉、豆类、蔬菜（此类食品的加工食品除外）、鲜鱼贝壳类、茶、海苔紫菜类。）化妆品：安全色素添加剂

本产品的型号是藻蓝素，主要着色成分是藻蓝蛋白，品牌是山东，色素含量是99（%），来源是天然着色剂，有效物质含量是99（%），产品规格是25公斤，执行标准是国标，主要用途是着色剂，CAS是有