

# 百奥特大米多肽

产品名称	百奥特大米多肽
公司名称	上海百奥特植物蛋白科技有限公司
价格	105.00/公斤
规格参数	型号:rp-80 主要营养成分:低聚肽 品牌:百奥特
公司地址	中国 上海市金山区 上海市金山亭林开发区
联系电话	86 21 54296880 13482014265

## 产品详情

型号	rp-80	主要营养成分	低聚肽
品牌	百奥特	外观	淡黄色
含量	60 ( % )	有效物质含量	80 ( % )
产品规格	食品级	保质期	1年
主要用途	营养强化		
百奥特大米多肽			

biotechrice polypeptide

### 产品简介：

百奥特大米多肽由上海百奥特植物蛋白科技有限公司与江南大学生物工程学院联合研制开发的“大米低聚肽（peptides）”，是以大米蛋白为原料，经复合蛋白酶酶解，再经过膜分离、脱苦等一系列精制处理而得到的小分子蛋白质水解产物，它主要由多种多肽分子混合物所组成，以及其它少量的游离氨基酸、糖类和无机盐等。大米多肽是当今营养食品工业最优质、最具技术含量和市场前景的高档功能性蛋白添加剂，可广泛应用于保健食品、营养食品、焙烤食品、运动员食品等领域。

### 质量标准：

项目	标准
蛋白质protein ( % )	70
多肽 polypeptide(%)	50
脂肪fat ( % )	2

水分 moisture ( % )	8
铅lead (pb, mg/kg)	1.0
砷arsenic (as, mg/kg)	0.5
菌落总数 stand plate count (unit/g)	30000
大肠菌群e. coli(unit/100g)	90
致病菌pathogenic-bacteria	不得检出

说明：以上标准均以“干基”表示。

生理功能：

百奥特大米蛋白肽的氨基酸含量和种类与大米蛋白质是一致的。但是，大米蛋白肽具有许多大米蛋白质所没有的生物活性。

1) 易消化性和易吸收性：过去，人们认为蛋白质必须通过消化道中的多种蛋白酶水解后，最终以氨基酸的形态才能被人体吸收。现代生物代谢试验发现并非如此，大部分蛋白在多肽形态时就能被直接吸收，且二肽和三肽的吸收速率比同一组成的氨基酸快。因此，大米多肽在肠道的吸收率最好，且其消化吸收性比蛋白质更佳，并能作为生物活性肽在组织水平上引起机体的生物学效应；

2) 低过敏性：酶免疫测定法研究发现：大米多肽的抗原性比大米蛋白质降低至1/100 ~ 1/1000，大米多肽的低抗原性使得食后不会引起过敏反应。这一性质在临床上有实用价值，可以给易引起食品过敏的人们提供一种比较安全的蛋白产品；

3) 大米多肽的降胆固醇作用：大米蛋白具有降低血清胆固醇的作用，研究发现：大米多肽不仅具有这样的功能，而且效果更佳。大米多肽降低胆固醇的作用已多次被动物实验和人体临床试验证明。日本管野等人的试验表明了给予老鼠大米蛋白质及微生物消化物和未消化物是血清和肝脏胆固醇的变化。通过对实验鼠的大便的检测，hmf降胆固醇作用机制在于它阻碍肠道内胆固醇的再吸收，使之排出体外。其作用机理在于大米多肽能阻碍肠道内胆固醇的再吸收，并能促使其排出体外；

4) 大米多肽的降血压作用：大米多肽能抑制血管紧张素转换酶（ace）的活性，防止血管末梢收缩，达到降低血压作用，并且大米多肽对正常血压无降压作用，因此，它对有心血管疾病的患者有显著疗效，对正常人体又无害，安全可靠；

5) 大米多肽的促脂肪代谢作用：日本学者研究发现，对儿童肥胖症患者的治疗中，在采取低热量饮食的同时，以大米多肽作补充食品时，比仅仅用低热量食品时更能加速皮下脂肪的减少，这是因为大米多肽的摄入，能促进基础代谢的活性，食后发热量大为增加，促进能量代谢的进行；

6) 增强体能和恢复疲劳：大米多肽有增强肌肉的效果，日本学者用大米多肽做对比实验，每天服用20克大米多肽者体能明显增强。同时大米多肽能加速疲劳的恢复。体育运动后，必须及时补充氮源以免造成肌肉蛋白的负平衡，小分子肽比氨基酸和蛋白质更易吸收，有利于体力的恢复和增强。

应用范围：

1) 在营养疗效食品中的应用

大米多肽的易吸收和消化性使它作为消化系统中肠道营养剂和流质食品，可应用于康复期病人、消化系统衰退的老年人及消化功能未成熟的婴幼儿使用；

2) 在保健食品中的应用

大米多肽的降胆固醇、降血压、低过敏及促进脂肪代谢等功能使其可用于生产降胆固醇、降血压、预防心血管系统疾病、肥胖病患者蛋白质供给等功能性保健食品中；

### 3) 在运动员食品中的应用

大米多肽易消化吸收，能迅速提供机体能量，促进脂肪代谢和恢复体力，它可用于制造运动员用的蛋白质强化食品和能量补给饮品中，并且它的低粘度和在酸性条件下的可溶性使其可用于生产各种酸性饮料，具有独特功效；

### 4) 在发酵工业中的应用

大米多肽能促进微生物生产发育和代谢，可用于生产酸奶、干酪、醋、酱油等发酵食品中，可以起到稳定食品品质和增强风味的效果。

### 5) 在普通食品中的应用

大米多肽的低粘度、良好的吸湿性和保湿性、较强的抗氧化性使其可广泛应用于植物蛋白制品、鱼肉蛋白制品、焙烤食品及糖果糕点中，不仅可以改善它们的质构和口感，而且可以改进它们的品质，提高保质期。