

共轭亚油酸 共轭亚油酸 红花油

产品名称	共轭亚油酸 共轭亚油酸 红花油
公司名称	上海吉门凯食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要成分:共轭亚油酸 提取来源:红花油 外观:淡黄色液体
公司地址	上海市金山区亭林镇亭枫公路333号245室
联系电话	021-58603996 13701854744

产品详情

主要成分	共轭亚油酸	提取来源	红花油
外观	淡黄色液体	检测方法	GC
含量	80(%)	应用剂型	软胶囊
规格	80%	包装	25/190
保存期	36(月)		

(一) 共轭亚油酸概况

共轭亚油酸 (conjugated linoleic acid,简称cla) 即共轭十八碳二烯酸,属于亚油酸的共轭异构物,是天然omega6的不饱和脂肪酸。共轭亚油酸的双键在碳链上存在多种排列方式,并有顺反、顺顺和反反构象差别,其种类非常丰富。主要活性成分据研究报告且被证明为cis9, trans11和trans10, cis12两种异构体,它们在人和动物体内含量相对较高。

由于共轭亚油酸具有特殊的生理功能,比如降低人体脂肪、调节肌肉和脂肪比例、调节血脂、提高人体免疫和增加骨质密度防止骨质疏松等,近几年来深受消费者欢迎,并成为研究和讨论的热点。全世界不同领域的科学家围绕cla展开了一系列的生理功能和作用机制研究,各种科学文献和相关专利不断增加。目前cla研究主要集中在作为食品对人体功能的维持和促进这两个方面。

(二) 共轭亚油酸的来源

反刍动物来源的食品是cla的主要来源,不饱和脂肪酸在瘤胃受到微生物作用发生生物氢化反应合成cla异构体。食品中cla主要含在牛奶、牛肉和奶制品中,比如黄油、酸奶酪和各种干酪(详见表一)。羔羊、小牛、火鸡、鸡肉和猪肉当中含有少量的cla。市场上cla来自于现代化合成提取工厂,通过异构天然红花油中的亚油酸得到。

人类和一些哺乳动物由于缺少异构化酶是不能够自身合成共轭亚油酸,只能通过外界食物摄入获得。近二十年来人们通过食物摄入cla反而降低了,一方面由于生活方式的变化导致人们消费的牛肉和奶制品数

量在降低，另一方面由于饲料成分变化导致了牛肉和奶制品中的cla含量较低。

表一、一些食物中cla含量

食物	cla总含量 (mg/g脂肪)	cis9, trans11 cla (%)
乳制品		
均质牛奶	5.5	92
黄油	4.7	88
酸乳	4.6	90
全脂酸奶	4.8	84
脱脂酸奶	1.7	83
冰淇淋	3.6	86
美国加工奶酪	5	93
生肉制品		
新鲜搅碎牛肉	4.3	85
搅碎牛肉	2.9	79
小牛肉	2.7	84
羊肉	5.6	92
猪肉	0.6	82
生禽肉制品		
鸡肉	0.9	84
新鲜的火鸡肉	2.5	76

据报道，德国男女摄入cla的平均量为430和350毫克/天，美国52-137毫克/天，芬兰40-310毫克/天。如果仅通过食物摄入cla，每天达到500毫克几乎不可能。如何提高cla的摄入量成了人们关注的问题，一种可能性是调整动物的饲料来提高牛奶和肉制品中的cla含量。另外，可以直接将cla添加在食品比如酸奶中，人们消费这些食品，或者直接食用cla胶囊。

(三) 市场准入

早在2004年10月美国食品药品监督管理局 (fda) 已经批准cognis和lipid nutrition两公司的共轭亚油酸为安全食品 (gras)，批准号分别为grn 000153和grn 000148。预计2009年欧洲和澳大利亚将把cla列入新资源食品 (novel foods)。

2006年中国卫生部批准了2个含cla的保健食品。2009中华人民共和国国家卫生部批准共轭亚油酸和共轭亚油酸甘油酯为新资源食品，共轭亚油酸 (包括甘油酯) 将可以作为食品 (婴幼儿食品除外) 像精炼红花油一样直接食用，卫生部规定共轭亚油酸的原料只能是天然的红花籽油，