

郑州宏兴食品级营养添加剂酵母葡聚糖作用

产品名称	郑州宏兴食品级营养添加剂酵母葡聚糖作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	560.00/公斤
规格参数	作用:营养添加剂 规格:25公斤/桶 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

酵母葡聚糖 560元/公斤 25公斤/桶 80%含量

作用：营养添加剂

【产品名称】酵母葡聚糖 【产品又称】右旋糖酐 【英文名称】glucan;glucosan

酵母葡聚糖应用范围：

- 1.各种食品，如：肉制品、乳制品、饼干、饮料、果汁中原料。
- 2.保健食品及药品原料，用以增强免疫力、抗辐射、调节血脂，辅助治疗肿瘤。
- 3.各种化妆品原料，如：洗发水、沐浴露、面膜、护手霜、洗手液、洗面奶等。

酵母葡聚糖产品作用：

几千年前，人类就用面包酵母发酵面包和酒类，在现代食品工业方面，广泛用作人类主食面包、馒头、包子、饼干糕点等食品的优良发酵剂和营养剂。随着生物技术发展，科学家们从面包酵母细胞壁中萃取出一种称为"Beta 葡聚糖"的物质,具有良好功能，如今能在食品工业中广泛使用，能作为营养添加剂，为产品增加新亮点和附加值。

据悉，它主要有以下显著功效：

- 1、提高机体抵抗病毒、细菌等感染的能力。

- 2、有效调整体内消化道的微生态，促进体内有益菌的增殖及肠道内有害物的排泄。
- 3、能降低体内胆固醇含量，可降低体内低密度脂蛋白含量，并增加高密度脂蛋白的含量。
- 4、有效改善末梢组织对胰岛素的感受，降低对胰岛素的要求，促进葡萄糖恢复正常，对糖尿病有明显的抑制和预防作用。
- 5、刺激皮肤细胞活性，增强皮肤自身的免疫保护功能，高效修护皮肤，减少皮肤皱纹产生，延缓皮肤衰老。
- 6、增强动物对病菌的抵抗能力，促进其生长，提高动物的生产性能及饲料利用率。

据研究，新食品原料酵母葡聚糖主要存在于酵母细胞壁粉中，其主链结合是（1-3）葡聚糖、侧链为（1-6）葡聚糖，这种结构有别于一般糖类的线形分子结构，而是一种独特的三重超微螺旋结构。它这种特殊的超微螺旋型分子结构能是免疫活性强且易被人体吸收的形式。

酵母葡聚糖 产品概括：

国家新食品原料-酵母葡聚糖 dextran，glucan又称右旋糖酐。为一种多糖。存在于某些微生物在生长过程中分泌的粘液中。葡聚糖具有较高的分子量，主要由D-葡萄糖吡喃糖以 α 1-6键连接，支链点有 α 1-2、 α 1-3、 α 1-4连接的。随着微生物种类和生长条件的不同，其结构也有差别。

【产品包装】葡聚糖内用两层聚乙烯塑料袋，外用纸板圆桶包装。净含量25kg。

【产品贮存】葡聚糖贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。

酵母葡聚糖产品特点：

- 1.天然安全：酵母葡聚糖是酵母细胞壁的主要成分，完全从酵母中提取得到。
- 2.生物活性高：具有较强的增强免疫、抗辐射、降低血脂的生物活性。