

精品级茶多糖 食品级 99.8 (%)

产品名称	精品级茶多糖 食品级 99.8 (%)
公司名称	上海德津实业有限公司
价格	78.00/公斤
规格参数	型号:食品级 含量:99.8 (%) 有效物质含量:99.5 (%)
公司地址	上海市金山区石化卫清西路1355号第33幢2208室
联系电话	86 021 61992507 13818645817

产品详情

型号	食品级	含量	99.8 (%)
有效物质含量	99.5 (%)	产品规格	25KG
执行标准	FCCIV	主要用途	甜味剂
CAS	有	名称	茶多糖

茶多糖

性状：白色结晶性粉末。

茶多糖定义：是一种酸性糖蛋白,并结合有大量的矿质元素，称为茶叶多糖复合物，简称为茶叶多糖或茶多糖（tea polysaccharide）。其是蛋白部分主要由约20种常见的氨基酸组成，糖的部分主要由阿拉伯糖、木糖、岩藻糖、葡萄糖、半乳糖等，矿质元素主要由钙、镁、铁、锰等及少量的微量元素，如稀土元素等组成。

茶多糖生理功效具有降血糖、降血脂、增强免疫力、降血压、减慢心率、增加冠脉流量、抗凝血、抗血栓和耐缺氧等作用，近年来发现茶多糖还具有治疗糖尿病的功效

理化性质

1. 溶解性茶多糖粗品在85~90 热水中的溶解度为76%。其水溶液呈浅褐色透明半稠状。该溶液与硫酸蒽酮、硫酸苯酚反应呈阳性。茶多糖不溶于高浓度的乙醇、丙酮、乙酸乙酯、正丁醇等有机溶剂。
2. 热稳定性茶多糖对热稳定性较差，表现在其水溶液随干燥温度增高，色泽变深，其中部分成分在高温下发生氧化。而且在热的作用下，糖类物质会发生降解，使多糖含量降低。
3. 酸碱稳定性在碱性条件下，茶多糖水溶液颜色加深且随碱性提高而加剧，并有丝状沉淀产生。在酸性条件下，无此现象。但随酸性增强，茶多糖发生降解，含量下降。

