

食品级营养强化剂 -氨基丁酸价格

产品名称	食品级营养强化剂 -氨基丁酸价格
公司名称	郑州豫兴食品添加剂有限公司
价格	70.00/公斤
规格参数	作用:营养强化剂 规格:25公斤/桶 型号:食品级
公司地址	河南省郑州市金水区天伦路9号院3号楼2单元6层45号
联系电话	18203997137

产品详情

-氨基丁酸（GABA）食品级合成的 70元/公斤 25公斤/桶

含量：99.9% 属于：氨基酸系列 作用：营养强化剂

【产品名称】 -氨基丁酸（分食品级和饲料级两种）

【英文名称】 - aminobutyric acid (GABA)

【化学名称】 4-氨基丁酸

【产品别名】 -氨基丁酸，氨基酪酸，吡啶酸。

【产品分子式】 C₄H₉NO₂

【产品分子量】 103.1

【产品性状】

-氨基丁酸白色结晶或结晶性粉末。易溶于水，微溶于热乙醇，不溶于其他有机溶剂。在熔点温度以上分解形成吡咯烷酮和水。

【GABA的应用途径】

1. -氨基丁酸可利用粮食加工副产品制备的GABA添加剂。二十世纪九十年代中期，日本ORYZA油化学公司开发出一种名为GABARICEGERM的保健食品添加剂，其后不久，日本食品科学技术学会报道了该产品在改善失眠、抑郁和更年期综合症等方面的显著效果，证实了GABA的多种生理作用，并指出富含GABA的食品是一种功能性食品。在我国，目前米胚的开发利用还不充分，稻谷加工的副产品米胚芽营养全面，但其分离难度较高，所以许多米厂未作分离而留在米糠中作饲料用。实际上，丰富的米胚芽资源

还大有文章可做，可以深加工成多种食品或食品配料。米胚芽中含有丰富的蛋白、矿物质等营养成分，也含有一定量的GABA，但含量很低，即使经分离浓缩后仍很难达到较高的含量。如果将其作为基础原料，通过生物技术方法提高GABA的含量，增强产品的保健功能，改善风味，可大大提高米胚芽的附加值，增加效益。

2.可利用发酵法生物合成GABA添加剂。也就是纯粹应用微生物技术，通过筛选优良高产的安全菌种，发酵生产GABA制剂。目前，酵母菌、乳酸菌等是一类被公认为安全的微生物。GABA是21世纪倡导的绿色食品和有机食品的理想配料，也是十分理想的老年疾病防治保健食品及药品，人体每天摄入30 - 50mg纯天然GABA就能起到十分理想的保健作用。由于用量微少，可以和其它植物提取物配对，制成适合各种消费群体需要的胶囊、软胶囊、片剂、粉剂等形态的营养补充剂。可用于保健食品及普通食品中。

3.开发功能性乳制品。乳制品的消费量很大，也是普遍的食用消费品之一。强化GABA的乳制品可以说是一种理想的组合，因为富含的GABA能进一步增强乳制品的功能性，使其更具竞争力。但是，目前强化GABA乳制品还只是一种构想，国外专利文献中有报道GABA在奶粉中的应用，而在其它品种中的应用较少，还需做大量的开发工作。

4.在运动食品中的应用。工作、学习、运动中产生的疲劳感是一种生理现象，用GABA配制的运动饮料，可满足机体高强度运动的需要，在国外已比较流行。

5.应用于烘焙食品。面包已发展成为世界性的大众食品，在面包中加入微量的GABA可有效地降低心血管病发病率。在饼干、糕点中加入适量的GABA可制成适合老年人或儿童食用的健康食品。

6.在饮料中的应用。近几年，我国饮料年产量以超过20%的年均增长率递增，饮料市场已成为中国食品行业中发展快的市场之一。消费者对天然、低糖、健康型饮料的需求，促进了新品种的崛起。加入GABA的功能型饮料、茶饮料、果汁饮料等将受到更多消费者的青睐。

郑州豫兴食品添加剂有限公司欢迎新老客户咨询下单洽谈！

【产品包装】 -氨基丁酸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】 -氨基丁酸贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。