

# 乳铁蛋白粉食品级厂家嘉兴绮夫贸易有限公司

产品名称	乳铁蛋白粉食品级厂家嘉兴绮夫贸易有限公司
公司名称	嘉兴绮夫贸易有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	绮夫:嘉兴绮夫贸易有限公司 食品级:乳铁蛋白粉 浙江省:浙江省嘉兴市
公司地址	浙江省嘉兴市秀洲区油车港镇马库村28组634号
联系电话	18367375983

## 产品详情

嘉兴绮夫贸易有限公司成立于浙江省美丽的嘉兴，开展国内外贸易，中外合资、合作生产，转口贸易等方式的经营业务。

主要经营：增稠剂，甜味剂，抗氧化剂，酸度调节剂，增味剂，香精香料，酶制剂，漂白剂，抗结剂，品质改良剂，增筋剂，凝固剂，营养增补剂，营养强化剂

目前公司贸易规模日益扩大，客户遍及各地，以良好的信誉得到了客户的信赖我们热忱的希望：你我携手，共创美好未来！

乳铁蛋白(lactoferrin, LF)是乳汁中一种重要的非血红素铁结合糖蛋白，分子质量为70~80 kDa，由一条多肽单链和2~4条多聚糖侧链组成，主要由乳腺上皮细胞表达和分泌。乳铁蛋白最初由Sorensen等于1939年在动物乳中发现，并由Groves首先从牛乳中分离获得，因与铁结合形成的复合物呈红色，故称之为"红蛋白"。1961年，Blanc和Isliker将从人乳中分离获得的此种蛋白正式命名为乳铁蛋白。

乳铁蛋白(lactoferrin, LF)是乳汁中一种重要的非血红素铁结合糖蛋白，分子质量为70~80 kDa，由一条多肽单链和2~4条多聚糖侧链组成，主要由乳腺上皮细胞表达和分泌。乳铁蛋白最初由Sorensen等于1939年在动物乳中发现，并由Groves首先从牛乳中分离获得，因与铁结合形成的复合物呈红色，故称之为"红蛋白"。1961年，Blanc和Isliker将从人乳中分离获得的此种蛋白正式命名为乳铁蛋白。