

酪蛋白磷酸肽、酸水解酪蛋白、酪蛋白、鲜奶级酪蛋白、

产品名称	酪蛋白磷酸肽、酸水解酪蛋白、酪蛋白、鲜奶级酪蛋白、
公司名称	临夏州华安生物制品有限责任公司
价格	95.00/吨
规格参数	原产地:甘肃临夏 商品条形码:无 卫生许可证:有
公司地址	甘肃省临夏州临夏县经济开发区清真食品加工区经十七路1号
联系电话	86 0931 8467383

产品详情

原产地	甘肃 临夏	商品条形码	无
卫生许可证	有	产品标准号	企标
净重	25000 (g)	原料与配料	酪蛋白
保质期	365 (天)	脂肪	2.0 (%)
水分	12 (%)	生产厂家	华安公司
储藏方法	干燥通风	绿色食品	是
品牌	华安	生产日期	2011
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是		

酪蛋白磷酸肽

一、产品说明：(casein phosphopeptides, 简称cpp)是以牛奶中的酪蛋白为原料,经酶水解、分离纯化、喷雾干燥而得到的含有成簇的磷酸丝氨酰基的多肽。酪蛋白磷酸肽是以 s1-、s2-、和 -酪蛋白的磷酸化酪蛋白多肽,活性中心是连续的磷酸丝氨酸和谷氨酸残基簇,这个簇序列是二价活性金属离子(锌、铁、钙等)结合区,基本结构为:serp-serp-serp-glu-glu-。经酶水解所产生的酪蛋白磷酸肽功能区结构主要有:s1(43-58)2p、s1(59-79)5p、s2(46-70)4p、(1-28)4p、(33-48)1p。由此可见,酪蛋白磷酸肽实际上是一类含有磷酸丝氨酰和谷氨酰簇的肽段,其产品分子量不均一;从动物体内分离的酪蛋白磷酸肽比工业化酶

水解产物短，但其含有相同的基本骨架结构。

二、产品特点：酪蛋白磷酸肽有在较为广泛的pH值范围内完全溶解的特性，耐高温处理，具有良好的稳定性，因此，可添加于下列各种产品中：强化钙、铁、锌的营养保健品、奶制品（果奶、学生配方奶、高钙、铁、钙低脂奶等）、儿童营养食品：如婴儿营养米粉、高钙饼干等；豆制品：如高钙铁钙豆奶粉等；营养麦片、口香糖等：防龋固齿的牙膏、啤酒、汽酒等含气饮料（可使泡沫细腻、持久，并促进其中的矿物质吸收）。本品具有促进成长期儿童骨骼和牙齿发育的作用，并能预防和改善骨质疏松症，促进骨折患者的康复，预防和改善缺铁性贫血；还具有抗龋齿作用。

三、酪蛋白磷酸肽促进肠内钙铁锌的吸收原理：钙铁锌在小肠的吸收可分为主动运输和被动吸收两种机制，首先，在十二指肠及空肠上端(即小肠上部)可以饱和的主动运输方式吸收钙铁锌，此过程需由维生素d携带钙铁锌结合蛋白(cabp)来调节；然后在回肠及小肠末端(小肠下部)主要以不饱和的扩散输送方式被动吸收。就小肠整体而言，下部的吸收面积远大于上部，小肠下部钙铁锌的吸收量占总吸收量的80%左右。被动吸收不直接受到机体功能、营养状况、年龄等因素的影响、而与肠腔内钙铁锌离子浓度和渗透压、密切相关。在正常的生理状况下，小肠中部被动吸收的区域是影响钙铁锌平衡的主要部分，主要增进钙铁锌的溶解度，从而增加浓度梯度和扩散输送，将大大增进小肠末端对钙铁锌的吸收。由食物中摄入的钙铁锌，在胃和小肠的酸性条件下，能处于良好的溶解状态，但到小肠中下部pH值7-8的弱碱性环境中，钙铁锌离子极易形成不溶性盐沉淀，阻碍了钙铁锌的扩散输送，导致吸收率下降。酪蛋白磷酸肽由于对二价金属离子的亲和性，能与钙铁锌在小肠弱碱性环境中形成可溶性络合物，这种中等强度的可交换结合既有效地防止磷酸钙沉淀珠形成而增加可溶性钙铁锌的浓度，又不阻碍与肠粘膜的交换，从而促进小肠对钙铁锌的吸收。同时，由于酪蛋白磷酸肽分子带有高浓度负电荷，使它们能够抵抗肠内深化酶的进一步水解，这一性质成为其在肠道发挥作用的前提保证。

四、产品成分及标准：

成分	性状	应用范围	标准	分子量
酪蛋白磷酸肽	白色粉状	食品、饮料类		4000

五、产品性状：1、感官性能：白色粉状，均匀无结块，无杂质，无不良气味，完全溶于水。2

、理化指标：

项目	单位	指标
水分	%	6.0
灰分	%	6.0
酪蛋白磷酸肽	%	14
pH值		6.4~7.0
铅(以pb计)	mg/kg	0.5
砷(以as计)	mg/kg	1.0

3、微生物指标：

--	--	--	--	--

项目	指标
菌落总数cfu/g	5000
霉菌数cfu/g	50
大肠杆菌mpn/100g	10
致病菌	不得检出

4、毒性：本品无毒，不含任何防腐剂。六、注意事项:本品为蛋白多肽类物质，易潮解。开包后尽量一次用完。如果不能用完，应密封包装袋，以免潮解。七、包装及贮运：

1、采用聚乙烯无毒塑料内衬袋包装，外用牛皮纸复合包装袋，每袋10kg、20kg。2、本品应贮存于通风干燥、阴凉的环境中，地面设置10cm高的隔潮垫，不得与有腐蚀性、有毒有害物一起存放，应注意防雨、防潮、防虫、防鼠。3、贮存期为18个月。