

# 优质营养强化剂——硒化卡拉胶

产品名称	优质营养强化剂——硒化卡拉胶
公司名称	青岛鹏洋科技发展有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:食品级 主要营养成分:海藻硒多糖 品牌:鹏洋
公司地址	青岛市崂山区海尔路科技创业中心3号楼
联系电话	0532-83820972 13589340996

## 产品详情

型号	食品级	主要营养成分	海藻硒多糖
品牌	鹏洋	外观	淡黄色至棕黄色
含量	2-2.5-3 ( % )	有效物质含量	99 ( % )
产品规格	100克/瓶	保质期	两年
主要用途	保健品食品添加剂		

### 一、产品介绍

硒化卡拉胶是以天然红藻为原料制取的新一代高含硒多糖类营养强化剂。系用天然硫酸酯多糖（-卡拉胶）为原料，以亚硒酸根取代其硫酸根而与d-半乳糖单元c4位羟基结合生成，同时，部分亚硒酸根将3，6-内醚-d-半乳糖单元醚键打开后而连接在c3位。分子结构如下：

这一海洋生物活性物质转化技术是由著名海洋生物学家李光友教授和缪锦来博士等组成的专家组，在原有硫酸酯多糖基础上研制的最新一代高科技产品。经国家海洋局科技成果鉴定为国际先进，获科技进步二等奖；已获国家发明专利（专利号：zl00111262.7）；在2001香港国际专利技术博览会获金牌奖；并通过青岛市高新技术产品认定。

### 二、产品特点

- 1、**硒含量高**：我公司生产的硒化卡拉胶硒含量有16mg/g，20mg/g，30mg/g等几种，最高硒含量可达125mg/g；目前文献报导同类产品最高硒含量为16mg/g。
- 2、**无毒**：本品经急毒试验评价：ld50测不出；mic > 16g/kg；属无毒物质。文献报导同类产品的ld50为2.92g/kg。
- 3、**生物活性高**：在分子中引入亚硒酸根，硒是正四价，处于中间价态，既可被氧化也可被还原，具有广泛的生理功能。经抗肿瘤试验评价：抑瘤率达67.77%。文献报导同类产品最高为40.12%。

### 三、理化指标

项目	指标			
	规格1	规格2	规格3	规格4
硒（以se计）,%	1.5-1.8	1.9-2.2	2.3-2.5	2.6
亚硒酸酯,%	90.0			
干燥失重,%	12.0			
炽灼残渣,%	0-28.0			
铅（pb）mg/kg,	5.0			
砷（as）mg/kg,	3.0			
镉（cd）mg/kg, ,	2.0			
汞（hg）mg/kg, ,	1.0			
水溶性（25°）,%	5.0			

### 微生物指标

项目	指标
大肠菌群, mpn/100g	30
沙门氏菌	不应检出

### 四、应用领域

硒化卡拉胶，是一种集微量元素硒和多糖功能于一身、具有良好前景的有机硒化合物，被广泛应用于生物医药、保健食品、化妆品、饲料添加剂、生态农业等领域，由于其用途不断被开发，市场潜力巨大，极具发展前景。硒化卡拉胶由于其卓越的功效，自上市以来需求量不断增长。