

肌醇价格 肌醇生产厂家

产品名称	肌醇价格 肌醇生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:肌醇生产厂家 型号:食品级/工业级肌醇 产地:河北肌醇厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

肌醇简介：

【产品名称】肌醇

【别名】肌糖、环己六醇【英文名称】Inositol，

【CAS No】87-89-8，

【分子量】180.16，

【分子式】C₆H₁₂O₆，

【相对密度】1.752【外观】为白色结晶状粉末，无臭，味微甜，在空气中较稳定，对热、强酸和碱稳定，其水溶液对石蕊试纸呈中性，且无旋光性。熔点224~227℃，沸点319℃，易溶于水，微溶于酒精、甘油和乙二醇。不溶于无水丙酮、氯仿、等有机溶剂。在低于50℃的温度下，可以从水中结晶为无色单斜棱晶体的二水物。含结晶水的肌醇，在100~110℃下容易脱水，成为无水结晶体。

（一）弥补天然食物的缺陷，使其营养趋于均衡

人类的天然食物，几乎没有一种单纯食物可以满足人体的全部营养需要，由于各国人民的膳食习惯，地区的食物收获品种

及生产、生活水平等等的限制，很少

能使日常的膳食中包含所有的**营养素**

，往往会出现某些营养上的缺陷。根据营养调查，各地普遍缺少维生素B₂，食用精白米、精白面的地区缺少维生素B₁，果蔬缺乏的地区常有维生素C缺乏，而内地往往缺碘。这些问题如能在当地的基础膳食中有的放矢地通过营养强化来解决，就能减少和防止疾病的发生，增强人体体质。

（二）弥补营养素的损失，维持食品的天然营养特性

食品在加工、贮藏和运输中往往会损失某些营养素。如精白面中维生素B1已损失了相当大的比例，同一种原料，因加工方法不同，其营养素的损失也不同。在实际生产中，应该尽量减少食品在加工过程中损耗。

（三）简化膳食处理，增加方便

由于天然的单一食物仅能供应人体所需的某些营养素，人们为了获得全面的营养需要，就要同时食用好多种类的食物，食谱比较广泛，膳食处理也就比较复杂。采用食品强化就可以克服这些复杂的膳食处理

。