

富硒酵母生产厂家 富硒酵母作用、用途、用量

产品名称	富硒酵母生产厂家 富硒酵母作用、用途、用量
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:富硒酵母生产厂家 型号:食品级/工业级富硒酵母 产地:河北富硒酵母厂家
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

富硒酵母简介：

(1)富硒酵母中的硒取代含硫氨基酸中的硫，形成硒代氨基酸，进一步组成蛋白质。

(2)人类食用啤酒酵母已有上千年历史，其中有机硒含量占总硒是90%以上，有机硒中又有27%是以共价键形式结合到蛋白质上。

(3)富硒酵母具有高度的富集硒能力和将无机硒转化为有机硒的能力，能进行大规模工业化生产，降低成本。

淡黄色粉末。一般含硒300mg/kg，最高可达1000mg/kg，其中有机硒含量在95%以上，与蛋白质（胱氨酸）结合的约占总有机硒量的83%。另含蛋白质55.8%，维生素B1为3.2mg/kg，维生素B2为33.2mg/kg。

项 目
色 泽
外 观
杂 质

要 求
黄色或淡黄色。
细度均匀的粉末或粒度均匀的颗粒。
无外来可见杂质。

理化指标

指 标
水分，%

6.0

蛋白质, %	40.0
硒 (以Se计), mg/kg	2000
铅 (以Pb计), mg/kg	2.0
砷 (以As计), mg/kg	1.0

微生物限量

项 目	限 量
菌落总数, cfu/g	30, 000
大肠菌群, MPN/100g	90
霉菌, cfu/g	25
致病菌 (肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出