

# 河北富硒酵母生产厂家

产品名称	河北富硒酵母生产厂家
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: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：

【产品名称】富硒酵母粉

【产品规格】硒含量2000ppm

【产品简介】富硒酵母为浅黄色粉末。一般含硒300mg/kg，最高可达2000mg/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55.8%，维生素B1为3.2mg/kg，维生素B2为33.2mg/kg。

【质量标准】Q/YB.J 02.38—2003【外观性状】淡黄色粉末【硒含量】0.2%【干燥失重】6%【相关物质】85%【重金属】3ppm【保质期】24个月【使用方法】直接加入到原料中【用法用量】按照原料用量的0.01%-0.015%添加

【存储条件】本品应密封遮光，贮存在干燥、阴凉、通风良好的地方

硒含量高 富硒酵母的硒含量达到1000~2500mg/kg（即1000-2500ppm），其蛋白质含量大于45%，维生素B1为3.2mg/kg，维生素B2为33.2mg/kg，是一种很好的功能性食品原料。

生理活性高 较化学硒高，如对肿瘤的抑制效果较亚硒酸钠显著。人体摄入富硒酵母后血液中硒含量的提高明显高于亚硒酸钠。

#### 利用率高

分析表明，富硒酵母中生物硒含量占总硒量的95%以上，非常适合人体吸收利用。

毒性低 富硒酵母的毒性大大低于亚硒酸钠，无论是对大鼠的生长抑制还是引起组织病变均是如此。动物试验还表明，富硒酵母没有致畸和致突变方面的毒性。

技术先进 富硒酵母的研制生产涉及生物遗传工程技术、微生物发酵技术、生物酶解技术、微胶囊技术、乳化技术、超微技术等高科技生物技术，处于补硒研究领域的最前沿。