

大蒜提取物 大蒜素 大蒜素

产品名称	大蒜提取物 大蒜素 大蒜素
公司名称	西安绿泉生物技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要成分:大蒜素 提取来源:大蒜 外观:淡黄色粉末
公司地址	中国 陕西 西安市 西安市高新区高新一路正信大厦A座2005室
联系电话	86 29 88313578 18392069716

产品详情

主要成分	大蒜素	提取来源	大蒜
外观	淡黄色粉末	检测方法	HPLC
含量	1(%)		

大蒜提取物性状：淡黄色粉末

规格：大蒜素2.0% 1.2% 1.0% 0.8% 0.6%

植物来源：百合科植物大蒜*Allium sativum* L. 的鳞茎

主要成分：大蒜中碳水化合物、蛋白质和微量元素等营养物质约占其重量的15%左右，粗纤维占15%，水分占70%左右，其中大蒜油约占0.24%-0.3%。鲜茎含挥发油约2%，油中主要成分为大蒜辣素（allicin, 2-propene-1-sulfinothioic acid, s-2-propenyl ester [539-86-6]； $C_6H_{10}OS_2$ ；分子量为162.27；黄色液体，有蒜臭气味；水中溶解度为2.5%（10°），与乙醇、乙醚及苯可混溶；对热碱不稳定，对酸稳定），为一种植物杀菌素。此外尚含有微量的碘等。大蒜辣素为无色油状液体，具有特有的刺激性强臭，气味与大蒜相同，性不稳定，其溶液遇热或遇碱均能失效，但不受稀酸影响。新鲜大蒜中无大蒜辣素，而有一种无色无臭的含硫氨基酸，称为大蒜氨酸（alltin, $C_6H_{11}O_3NS$ ），此酸经大蒜中的大蒜酶（allinase）分解产生大蒜辣素及两个二硫化丙烯基（diallyl disulfide）。另据报导大蒜全植株尚含环大蒜氨酸（cycloalliin, $C_6H_{11}O_3NS$ 为3-甲基-1:4噻嗪-5-羧酸-1-氧化物）。并含蒜制菌素（allistatin）。大蒜挥发油所含硫化物，有报导为甲基烯丙基-硫化物、二甲基二硫化物、二烯丙基-硫化物、甲基烯丙基二硫化物、二甲基三硫化物、二烯丙基二硫化物、甲基烯丙基三硫化物和二烯丙基三硫化物。近年来有人对云南曲靖产大蒜蒜油进行了分析，鉴定了20个化合物：6-甲基-1-硫杂-2,4-环己二烯（6-methyl-1-thi-2,4-cyclohexadiene）；5-甲基-1,2-二硫杂-3-环戊烯（5-methyl-1,2-dithi-3-cyclopentene）；4-甲基-1,2-二硫杂-3-环戊烯（4-methyl-1,2-dithi-3-cyclopentene）；4-乙烯基-1,2,3-三硫杂-5-环己烯（4-vinyl-1,2,3-trithi-5-cyclohexene）及甲基烯丙基五硫醚（allyl methyl pentasulfide）等。

大蒜素（二烯丙基硫醚 [(ch₂=chch₂)₂s₃]）是极不稳定的有机硫化物，易降解，常温下（20℃）经过20小时后几乎遭到完全分解，受热分解更快。大蒜素非常不稳定，因此，大蒜素提取、保藏非常困难。目前，提取大蒜素的方法主要是采用水蒸汽蒸馏法、溶剂浸出法和超临界co₂（csf-co₂）萃取法，前两种方法大蒜素提取率和纯度都很低，其中以超临界萃取的大蒜素稳定性最好，得率最高，品质最优。提取率可达到92%以上，大蒜素纯度达84%。

主要作用：1、抗菌广谱，抑菌性强。大蒜素对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌都具有极强的杀灭作用，可有效地抑制鱼类、畜禽类长见疾病的发生。2、调味诱食，改善饲料品质。具有浓烈、纯正的大蒜气味，可替代饲料中的其它香味剂。能改善饲料异味，刺激鱼类、畜禽产生强烈的诱食效果，使之食欲大增，增加采食量。

3、增强免疫力，促进畜禽、鱼类健康生长。在饲料中添加适量大蒜素，动物摄取后皮毛光亮、体质健壮、抗病力增强、降低饲料消耗、提高蛋鸡产蛋量，可促进鱼类和畜禽生长，提高成活率。

4、改善动物品质，在饲料中添加适量的大蒜素，可以有效地调节刺激肉中产生香味的氨基酸的形成，增加动物肉或蛋的香味成份产生，从而使动物肉或蛋的风味更加鲜美。

5、降毒驱虫，防霉保鲜。在饲料中添加大蒜素，可具备清温、解毒、活血化淤的功能，可显著降低饲料中汞、亚硝酸等有害物质的毒性。并可有效地驱除虫、蝇、螨类等，起到保护饲料质量，改善畜禽舍内环境的作用。

6、无毒、无副作用，无药物残留，无耐药性。大蒜素含天然杀菌成份，在动物体内以原形代谢，区别于其他抗菌素的主要特点是无毒、无副作用、无药物残留、无耐药性。可连续使用，并有抗病毒、提高种蛋受精率等功效。

7、抗球虫病。大蒜素对鸡球虫有良好的防治效果，在非球虫疫区可替代抗球虫药物。