

脑磷脂 食品级 国产 5 (%)

| | |
|------|---------------------------------------|
| 产品名称 | 脑磷脂 食品级 国产 5 (%) |
| 公司名称 | 郑州成果商贸有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 型号:食品级 品牌:国产 含量:5 (%) |
| 公司地址 | 中国 河南 郑州市惠济区 郑州是惠济区 |
| 联系电话 | 86 0371 68180606/68180707 13939016844 |

产品详情

| | | | |
|------------------|---------|------|--------|
| 型号 | 食品级 | 品牌 | 国产 |
| 含量 | 5 (%) | 产品规格 | 25kg/袋 |
| 执行标准 | FCCIV | 主要用途 | 抗氧化剂 |
| CAS | 有 | | |
| 脑磷脂 (cephalin) | | | |

全称：磷脂酰乙醇胺 (pe , phosphatidyl ethanolamine)

拼音：naolinzhi

英文名称：cephalin

说明：由甘油、脂肪酸、磷酸和乙醇胺组成的一种磷脂。存在于脑、神经、大豆等中。新鲜制品是无色固体，空气中易变为红棕色。有吸湿性。不溶于水和丙酮，微溶于乙醇，溶于氯仿和乙醚。可用作抗氧化剂。也用于医疗上。可由家畜屠宰后的新鲜脑或大豆榨油后的副产物中提取而得。

在生物界所存在的磷脂中，磷脂酰乙醇胺的含量仅次于卵磷脂，在大肠菌中，其约占总磷脂的80%。组成脂肪酸每因生物不同而异，在微生物和卵黄中的，构成的饱和脂肪酸比动物组织中多。在生物界还存在着含有单甲基乙醇胺、二甲基乙醇胺的衍生物。这些都通过s-腺苷甲硫氨酸使磷脂酰乙醇胺甲基化而形成的，e . p . ke - nedy等 (1956 , 1964) 证明在微生物中，磷脂酰乙醇胺是通过磷脂酰丝氨酸的脱羧作用形成的。在动物中，它是通过cdp乙醇胺和1 , 2-甘油二酯的反应生成的。通过磷脂酶a的作用生成溶血磷脂酰乙醇胺。据很道，在老鼠肝脏中，它与卵磷脂一起在微粒体，线粒体间进行转移。