

# 乳糖酶加工费用 乳糖酶加工 普正生物供应商

产品名称	乳糖酶加工费用 乳糖酶加工 普正生物供应商
公司名称	广州普正生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州高新技术产业开发区香山路17号厂房B六层2号
联系电话	18825108602

## 产品详情

广州普正生物科技有限公司成立于2005年，乳糖酶加工供应，是一家专门致力于研发、生产美味健康凝胶糖果营养食品的公司。公司秉承“普泽中正”的经营理念，以品质为基石，以创新为动力，力求让营养食品更美味，实现“色、香、味、效，一个都不能少”的追求。作为国内一家成功掌握凝胶糖果制作技术的公司，现已成为国内为数不多的能提供凝胶糖果ODM服务的知名厂家。

雨生红球藻是一种普遍存在的单细胞绿藻，乳糖酶加工定做，其虾青素含量为1.5%-6%，具有高稳定性、高纯度、高质量，是自然界中天然虾青素含量最1高的生物，被看作是天然虾青素的“浓缩品”，虾青素具有左旋、内消旋、右旋3种异构型态。在天然虾青素的来源中，乳糖酶加工费用，只有藻源（雨生红球藻）的虾青素是100%左旋结构。而左旋结构相对其它结构具有最1高的抗1氧化活性。天然虾青素也被欧美科学家、医学家誉为“健康软黄金”、“可食的钻石”。乳糖酶加工服务热线。

### 虾青素10

#### 虾青素的抗眼睛疲劳功效

人类中含有的多不饱和脂肪酸和高浓度氧比任何其他组织中都高。当高能量蓝光作用于人眼时，由光氧化产生的单线态氧和氧自由基就会对人眼产生过氧化损伤，从而引发眼睛疲劳。

虾青素可以通过血脑屏障，猝灭氧自由基，有效防止眼中的氧化和感光器细胞的损伤。

2004年由日本生物学家中村领导的小组设置了一组双盲实验，研究虾青素对人眼疲劳和视觉调节的功效作用。试验共有40名受试者，分为两组，每天服用6mg虾青素，连续服用4周，结果发现服用虾青素组眼疲劳指数有明显的改善。

虾青素凝胶糖果采用冰岛Saganatura公司乳糖酶加工的雨生红球藻虾青素油乳糖酶加工。Saganatura公司采用自主研发的“密封罐式技术”（Closed Tank Technology）乳糖酶加工进行雨生红球藻规模化集约化养殖，乳糖酶加工，采用自主研发的光生物反应器（PBR）技术确保雨生红球藻始终在优良环境中生长。

“密封罐式”技术和光生物反应器（PBR）技术是SagaNature公司的核心竞争力所在，这种高集约化的培养方式促使规模化培养成为可能，它只需要其他传统技术所需的一小部分土地空间和能源即可源源不断地产生高质的虾青素油。所以出产的虾青素油更便宜，更高质、更洁净！

乳糖酶加工费用-乳糖酶加工-普正生物供应商由广州普正生物科技有限公司提供。乳糖酶加工费用-乳糖酶加工-普正生物供应商是广州普正生物科技有限公司（[www.puzheng1688.com](http://www.puzheng1688.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：郑先生。