

# 茶多酚生产厂家 食品级茶多酚 天然抗氧化剂茶多酚厂家

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 茶多酚生产厂家 食品级茶多酚<br>天然抗氧化剂茶多酚厂家               |
| 公司名称 | 西安拉维亚生物科技有限公司                               |
| 价格   | 120.00/1                                    |
| 规格参数 | 品牌:拉维亚<br>规格:25kg*1<br>产地:陕西西安              |
| 公司地址 | 陕西省西安市高新区高新二路9号创业咖啡街区<br>天使楼9楼1-9-408（注册地址） |
| 联系电话 | 13022827400                                 |

## 产品详情

茶多酚厂家 茶多酚生产厂家 食品级茶多酚 茶多酚作用用途

茶多酚是茶叶中多酚类物质的总称，为白色不定形粉末，易溶于水

中文名

茶多酚

外文名

Green Tea Polyphenols

提取工艺

溶剂提取、离子沉淀、超声萃取法等

别 称

抗氧灵、维多酚、防哈灵

茶多酚应用用途：

应用

[编辑](#)

## 在食品工业中的应用

### 1、用作抗氧化剂

茶多酚用作抗氧化剂由于茶多酚多为含有2个以上的邻位羟基多元酚，具有较强的供氢能力，故是一种理想的抗氧化剂。4种主要儿茶素中，抗氧化能力表现为EGCG>EGC>ECG>EC。作为油脂食品的抗氧化剂，其具有优异的抗氧化性能，效力远远优于人工合成抗氧化剂2,6-二叔丁基-4-甲基苯酚（BHT）和丁基羟基茴香（BHA）。茶多酚的抗氧化作用可应用于肉制品加工、油脂储藏及焙烤食品、乳制品、油炸食品的制作，也可用于各种饮料的配制。在冷冻鲜鱼时，加入茶多酚抗氧化剂，可防止鱼体脂肪的氧化 [3-4]。

### 2、用作食品保鲜剂

茶多酚对自然界的近百种细菌均有抑制活性，显示出抗菌的广谱性，是良好的食品保鲜剂。茶多酚作为保鲜剂，能够减缓采摘后的水果和蔬菜的生化活动，推迟其后熟期。另外，茶多酚配制的保鲜剂也可使各色糕点、乳酸饮料和畜牧产品深加工时不发生变色腐败 [3] [5]。

### 3、用作食品保色剂

同色素的氧化可使食物的颜色发生改变，茶多酚具有强还原性，可防止天然色素（如胡萝卜素、叶绿素、红花黄、维生素

和胭脂红等）受光氧化作用而褪色，对色素的稳定有一定的功效 [3]。

### 4、用作食品除臭剂

口臭主要由挥发性含硫化合物和含氮化合物所致，其中硫化氢、甲硫醇等硫化物气味最重。含有茶多酚的口香糖比一般口香糖的消臭力高10倍。对生理性口臭，口嚼3 min可见效。另外，以0.1%绿茶提取物加入酒及饮料中，即可开发成具有去口臭功能的酒和饮料，这种酒及饮料同样对甲硫醇等引起的口臭有明显的消臭效果 [3]。

## 在日用品中的应用

茶多酚作为化妆品和日用品的优良添加剂，有以下几点显著效果：有很强的抗菌作用（包括皮肤病菌和口腔病菌）和抑制氧化酶作用（如酪氨酸酶、突变链球菌的葡萄糖转移酶、鸟氨酸脱羧酶，脂氧化酶等），它可防治皮肤病、皮肤过敏症、去皮肤色素和防皱、防龋牙、齿斑、牙周炎和口臭等。同时，它可以防止太阳光线对皮肤的伤害，另外，还可以消除口臭。因此，茶多酚可以在化妆品和日用品上作为抗氧化剂、保质剂、防皱剂、皮肤增白剂、防辐射剂、防晒剂及特殊化妆品添加剂等，以及用于日用化妆品上

，如浴皂、浴液、洗发剂、洗涤剂、牙膏、牙粉、漱口剂、防口臭剂等，增加这些产品的功能 [4]。