



酵母铬

Yeast chromium

产品货号: D10481

产品规格: 50g, 100g

保存条件: 室温保存

产品描述:

酵母铬是将酵母细胞培养在含三价铬的培养基中, 通过生物转化将无机铬转变成有机铬, 易吸, 毒性低, 具有调节血糖、降脂及降胆固醇的作用。

酵母铬的优点

1. 通过毒性试验证实酵母铬食用安全, 无毒性。
2. 酵母铬含有的生物活性铬的人体吸收率可高达 10%-15%, 其吸收率是甲基吡啶铬的 311%, 氯化铬的 672%。
3. 酵母铬本身富含蛋白质、糖类和 B 族维生素, 除可作为铬源使用外, 还同时提供其他有益营养。
4. 酵母铬能进行大规模工业化生产, 生产成本低。

酵母铬的应用范围

1. 可作为补铬保健食品和药品的原料
2. 可作为营养强化食品中铬营养素强化的原料
3. 可用于畜牧养殖业, 作为饲料中铬营养素强化的原料
4. 其他需要强化铬营养素的产品