



富硒酵母

Yeasts . Riched selenium

产品货号: D10482

产品规格: 100g, 250g

保存条件: 室温保存

产品描述:

富硒酵母就是在培养酵母的过程中加入硒元素, 酵母生长时吸收利用了硒, 使硒与酵母体内的蛋白质和多糖有机结合转化为生物硒, 易吸收, 无毒, 是迄今为止最高效、最安全、营养最均衡的补硒制剂。

硒含量: $\geq 2000\text{ppm}$

硒是人和动物体内谷胱甘肽过氧化物酶 (GSH-P) 的要素, GSH-P 广泛存在于生命机体的肝、肾、心、肺等, 硒代半胱氨酸为该酶提供其活性中心的必需基因, GSH-P 利用谷胱甘肽使有毒性的过氧化物还原为无害的羟基化合物, 使过氧化物分解, 清除活性自由基部位, 保护细胞膜结构和功能, 修复分子损伤。

将硒酵母作为硒源具有以下优点:

- (1) 富硒酵母中的硒取代含硫氨基酸中的硫, 形成硒代氨基酸, 进一步组成蛋白质。
- (2) 人类食用啤酒酵母已有上千年历史, 啤酒酵母中所含的硒与富硒酵母中所含的硒完全相同。其中有机硒含量占总硒量的 90% 以上, 有机硒中又有 27% 是以共价键形式结合到蛋白质上。
- (3) 通过毒性试验证实: 富硒酵母食用安全, 其急性、慢性毒性大大低于无机硒, 按毒性分级标准属于无毒物质。
- (4) 通过人与动物的试验结果表明, 富硒酵母中的硒的生物效力是无机硒的 10 ~ 20 倍。
- (5) 富硒酵母在提高机体血硒水平及留存在机体内数量方面均明显高于亚硒酸钠。
- (6) 富硒酵母本身富含蛋白质、糖类和 18 种维生素, 除可作为硒源使用外, 还同时提供其它有益的营养素。
- (7) 富硒酵母具有高度的富集硒能力和将无机硒转化为有机硒的能力, 能进行大规模工业化生产, 降低成本。