

叶黄素酯

发布时间：2023-06-08

【万寿菊叶黄素酯】

产品基础信息和规格：

叶黄素酯

CAS：547-17-1

化学式：C₄₀H₅₆O₂

外观：红棕色细小颗粒

来源：万寿菊花朵

规格：叶黄素酯粉末HPLC/UV 5%-60%

叶黄素酯微囊粉：HPLC 5%

产品介绍：

叶黄素酯是一种天然的营养类物质，属于类胡萝卜素的一种，主要存在于绿色植物中，是植物光合作用中的重要成分。

叶黄素酯的主要作用是保护眼睛，因为它可以吸收紫外线和蓝光，减少对眼睛的伤害。许多研究表明，叶黄素酯可以预防眼疾，如白内障和黄斑变性等，同时还可以改善夜间视力和对低光环境的适应能力。

叶黄素酯具有很高的抗氧化能力，可以帮助身体抵御自由基的侵害，预防许多慢性疾病，如心脏病、糖尿病和癌症等。

叶黄素酯的补充产品在市场上非常受欢迎，其形式有片剂、软胶囊、口服液等多种，还可与其他营养成分一起配制，如维生素C和维生素E等。

我们的叶黄素酯产品色彩鲜明、活性高、色持久，可完全取代人工合成色素，广泛用于食品、饮料、保健品及化妆品着色。通过采用科学种植和严格控制，我们可以生产出适合不同国家和地区标准及要求的叶黄素产品。我们与上游种植基地建立了长期稳定的合作关系，从菊花选种、种植至采收都进行严格监控，.. 获得高品质的原料花瓣。

叶黄素酯产品经过SGS、梅里埃营养科学等权威机构检测，完全符合欧美等地区食品级标准。我们拥有一条高度自动化的生产线和.. 的质量控制体系，产品质量稳定，深受国内外客户信赖。目前已通过HALLA Kshoher等..，并出口至欧美、东南亚等数十个国家和地区。

以下是叶黄素酯在眼部保健方面应用的案例和文献：

叶黄素酯可以预防和.. 老年性黄斑变性。通过抗氧化和.. 作用，叶黄素可以减慢视网膜细胞和脉络膜细胞的坏死，从而预防和延缓AMD的发生和发展。

叶黄素酯可以预防和.. 糖尿病性视网膜病变。叶黄素酯能够抑制VEGF等促血管生成因子，减少糖尿病性视网膜病变中的新生血管形成。

叶黄素酯有助于.. 眼部疲劳和干眼症状。叶黄素酯能增加泪液分泌和流质，保护角膜和结膜，从而.. 由屏幕时间过长导致的眼部疲劳和干眼症状。

1 Seddon JM, Ajani UA, Sperduto RD, et al. Dietary carotenoids, vitamins A, C, and E, and advanced age-related macular degeneration. *JAMA*. 1994;272(18):1413-1420.

2 Chong EW, Kreis AJ, Wong TY, et al. Dietary antioxidants and primary prevention of age related macular degeneration: systematic review and meta-analysis. *BMJ*. 2008 Oct 8;337:a685.

3 Kowluru RA, Kanwar M. Effects of lutein on retinal vascular diseases. *Planta Med*. 2007 Oct;73(12):1265-8.

4 森山裕子, 高山真生子, 黄斑变性症に対するルテインの有効性. *薬理と治療* 2008, 36: 643-648.

5 Sheppard Jr AL, Wolffsohn JS. Digital eye strain: prevalence, measurement and amelioration. *BMJ Open Ophthalmol*. 2018 Apr 13;3(1):e000146.

以下是叶黄素在食品着色方向应用的案例和文献:

1. 橙汁饮料:可替代人工色素,提供明亮的橘黄色。Zhang ZS, Ma GH, et al. Application of plant pigments as colorants for foods and beverages. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 2010;11:221-228.

2. 酸奶:用于提供淡黄色,增强视觉吸引力及产品质量。Gupta S, Jaiswal N, et al. Application of natural dyes on dairy food products. *Flavour Technology*. 2010;125:331-336.

3. 面包和蛋糕:用于提供金黄色和增强产品质量。Song J, Shi H, et al. Use of sumac (*Rhus chinensis* Mill) extracts as a yellow colorant for butter cakes. *Bioactive Carotenoids and Retinoids*. 2008;324:85-92.

4. 制果酱:提供类似天然水果浓香色和提高产品质量。Liu X, Cao Y, et al. Polyphenol oxidases immobilized in organic gels for fruit jam making. *International Journal of Food Properties*. 2014;17:2276-2285.

5. 果味零食:提供金黄色和视觉吸引力。Fernandez-León MF, Fernández-León AM, et al. Application of edible films and coatings based on pea protein isolate for persimmon fruit protection. *Food Chemistry*. 2018;15:289.

6. 药用糖果:增强产品质量和提供视觉效果。Qin Y, Ni Y, et al. Effects of yellow light irradiation on quality maintaining postharvest strawberry fruit. *Trends in Food Science & Technology*. 2016;56:39-45.

7. 果酱糖和软糖:取代人工食用色素提供金黄色。Yao L, Liu X, et al., Effect of plant polyphenols on colour of fruit jelly and soft candy. *Journal of Food Science*. 2011;76:600-606.

8. 椰奶:提供天然黄色着色剂和增强产品质量。Zainoldin KH, Baba AS. Coconut milk emulsion as natural dye for tuna sausage as nitrite replacer. *International Food Research Journal*. 2009;16:547-553.

9. 蜂蜜:提供淡黄色着色剂和增强产品质量。Saxena S, Tripathi B, et al. Natural dye based honey in comparison with sucrose solution on microstructure, texture and sensory properties of white chocolate. African Journal of Food Science. 2010;4:751-757.

10. 婴儿食品:提供安全..的黄色着色料。Rodriguez-Amaya D, Kimura M. HarvestPlus Handbook for Carotenoid Analysis. 2008:2-3.

原文链接: <http://www.daynatural.cn/p4/163.html>