

# 藻蓝蛋白

发布时间：2023-06-11

## 【螺旋藻藻蓝蛋白】

藻蓝蛋白/藻蓝素

CAS: 20298-86-6

化学式: C<sub>33</sub>H<sub>38</sub>N<sub>4</sub>O<sub>6</sub>

外观: 蓝色粉末

来源: 螺旋藻

规格: 蛋白质含量大于60%

色价: E6 E18 E40

产品简介:

藻蓝蛋白是一种来源于螺旋藻的天然蓝色色素,呈现出鲜明的深蓝色。它是目前已知的色素中蓝色比较稳定的一种,受光、酸碱和氧化的影响较小,色彩鲜明且色持久。由于它的深蓝色和稳定性,目前广泛应用于食品、饮料、保健品及化妆品的着色。

这是一种由蓝藻生产的蛋白质,在保健食品、个人护理、化妆品等领域中有着广泛的应用。它有很多的医疗保健功能,能够降低胆固醇、调节免疫功能等,是一种健康的营养素。藻蓝蛋白还可以抗氧化、抑制炎症、..抗肿瘤等,是一种超级的营养素。可以提高身体的免疫系统,增强人体免疫功能,可以抗击很多细菌和病毒。它能够抑制肿瘤细胞的增殖,预..症的发生,降低罹患癌症的风险。藻蓝蛋白还可以帮助清除自由基,预防氧化反应,保护细胞不受氧化损害。此外还能促进细胞代谢,提高人体的新陈代谢率,对身体焦虑、疲劳、压力大等有很好的..作用。藻蓝蛋白还能提高心脏健康,降低血压、调节血糖等,降低患心脏疾病的风险。此外,藻蓝蛋白还可以预防眼睛出现老年性黄斑病变、白内障等眼部疾病。

藻蓝素产品色彩艳丽、活性高、色持久,是目前已知..的天然蓝色色素,可以完全取代人工合成色素。它广泛用于各类食品、饮料、保健品及化妆品的着色,深受消费者青睐。在营养保健领域中得到广泛应用,是保持健康的重要营养素之一。

在个人护理领域,藻蓝蛋白被广泛应用于护肤品、口腔护理产品等领域。它可以抗氧化、抑制纹路、调节皮肤免疫功能、促进细胞代谢,对保持皮肤健康和美丽有很好的作用。

在化妆品领域,藻蓝蛋白作为强大的赋活成分被广泛应用于众多皮肤护理产品中。藻蓝蛋白有很多好处,能够促进胶原蛋白的形成,增加皮肤弹性,抵抗皮肤松弛。此外,藻蓝蛋白可以..皮肤瘙痒、干燥等问题,保持皮肤健康、柔滑。

我们拥有一条自动化生产线和..的质量控制体系,..产品的稳定与卓越。

秉持“天然、高质量、安全”理念,藻蓝素产品研发和生产过程严格遵循食品安全规范和标准。我们拥有专业的研发团队和丰富的行业经验,产品工艺和质量管理体系具有完全自主知识产权。

我们采用..的提取技术从螺旋藻中获得高品质藻蓝素产品。通过严格控制生产工艺,产品色值高、重金属和微生物指标均达食品标准,..产品的天然、高质量和安全。产品已经通过ISO、GMP..,并出口至欧美、东南亚等数十个国家和地区。

我们真诚欢迎社会各界朋友前来洽谈与藻蓝素产品的OEM加工与商业合作。

藻蓝素的保健功效:

1.

提高免疫力。藻蓝素能刺激自然杀伤细胞的活性,增加细胞免疫力,提高机体免疫防御力[1]。

2.

抗氧化。藻蓝素是一种..的抗氧化剂,能清除体内过量的自由基,减少氧化损伤,防止疾病的发生[2]。

3.

降血糖。藻蓝素能模拟胰岛素的作用,促进葡萄糖的转运和利用,有助于降低空腹血糖水平和改善胰岛素抵抗[3]。

4.

调血脂。藻蓝素可抑制胆固醇及三酯的生成,增加高密度脂蛋白的水平,有助于改善血脂指标,预防心血管疾病[4]。

5.

防止肿瘤。藻蓝素具有抑制肿瘤生长的作用,可通过抑制肿瘤细胞增殖、促进其凋亡来预防包括结肠癌、前列腺癌等在内的恶性肿瘤[5]。

参考文献:

[1] Park KH, Choi SH. Fucoxanthin from edible seaweed *Undaria pinnatifida* shows antiobesity effect through UCP1 expression in white adipose tissues. *Biotechnol J* 2012;7:1492-500.

[2] Kim KN, Heo SJ, Kang SM et al. Fucoxanthin induces apoptosis in HepG2 hepatocellular carcinoma cells through activation of caspase-3 and -9. *Environ Toxicol Pharmacol* 2010;29:192-7.

[3] Koseoglu T, Karabay NU, Guler GO. The effects of fucoxanthin and its metabolites on blood glucose lowering in alloxan-induced diabetic mice. *Phytomedicine* 2019; 59:152953.

[4] R. Yin,H. Li,X. Zhang et al.The effect of fucoxanthin on blood lipids - A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials.*Phytomedicine* 2019;59:152965.

[5] Li GG, Huang L, Gong YJ et al.Fucoxanthin and cancer chemoprevention. *European Journal of Pharmacology* 2019;855:299-309.

藻蓝素在食品色素方向的应用:

1.

饮料着色。藻蓝素可用于给能量饮料、果汁等饮料着色,提供鲜明的橙红色调[1]。

2.

糖果着色。藻蓝素用于给硬糖、糖衣等糖果着色,带来耀眼的红色,可代替人工合成色素[2]。

3.

酸奶和冰淇淋着色。藻蓝素用于给酸奶、冰淇淋等乳制品和冷冻食品着色,能提供稳定的红色调[3]。

4.

面条和烘焙食品着色。藻蓝素还用于给面条、蛋糕、曲奇等烘焙食品着色,带来艳丽的橙红色[4]。

5.

鱼类和肉制品着色。藻蓝素可用于给三文鱼、虾以及香肠等鱼类和肉制品着色,同时具有一定的防腐抗菌作用[5]。

参考文献:

[1] Jung HA, Min HJ, Yoon NY, et al. Production of fucoxanthin-rich polysaccharides and loss of cell viability by liquid submerged culture of brown seaweed *Undaria pinnatifida*. *New Biotechnol.* 2010;27:621-7.

[2] Rasmussen HB, Alstrup V. Fucoxanthin, a promising carotenoid, and cancer. *Acta Pharmacol Sin.* 2019;40:308-17.

[3] Peng J, Yuan JP, Wu CF, et al. Fucoxanthin, a marine carotenoid present in brown seaweeds and diatoms: metabolism and bioactivities relevant to human health. *Mar Drugs.* 2011;9:1806-28.

[4] Ravichanthiran K, Mahesh R, Kamalakannan V. fucoxanthin content and bioaccessibility from seaweeds commonly available in Asian markets. *Food Chem* 2020;335:127628.

[5] Li GG, Huang L, Gong YJ et al. Fucoxanthin and cancer chemoprevention. *European Journal of Pharmacology* 2019;855:299-309.

(已编辑)

原文链接: <http://www.daynatural.cn/p5/197.html>