

螺旋藻粉

发布时间：2023-06-11

【螺旋藻提取物螺旋藻粉】

产品基础信息和规格：

螺旋藻粉

外观：墨绿色精细粉末

来源：螺旋藻

规格：蛋白质 \geq 55%

产品介绍：

螺旋藻粉是用螺旋藻经过研磨制成的粉末。它比螺旋藻更易吸收。在2004年，卫生部将极大螺旋藻和钝顶螺旋藻列为普通食品原料。如今，螺旋藻已被广泛应用于动物饲料、普通食品、保健食品、药品和化妆品等行业。

螺旋藻粉主要特点：

1.

营养..。螺旋藻粉富含蛋白质、氨基酸、维生素、矿物质等多种营养素。其中蛋白质含量高达60-70%，氨基酸组成也比较..。

2.

高生物利用度。螺旋藻细胞壁由软性的多糖组成，细胞壁较薄，有利于营养物质的释放与吸收。螺旋藻中的营养素具有很高的生物利用度，易被人体吸收消化。

3. 绿色环保。螺旋藻粉来源于大自然界的微生物—

螺旋藻，属于可再生资源，生产过程不产生污染，是一种绿色环保的功能食品原料，可持续供应。

4.

易添加在食品中。螺旋藻粉细小均匀，色素稳定，很容易添加到各种食品如面包、饼干、酸奶等食品中，增加营养与功能，提高产品附加值。

5.

成本较低。螺旋藻可以采用人工培养的方式大规模生产，生产成本较低。也无需依赖于其他高价值的营养素原料，产品实用价值较高。

主要应用领域：动物饲料、普通食品、保健食品、药品和化妆品等领域。

岳达DAYNATURAL产品的主要优势：

1. 隶属普通食品原料，可更好的应用在食品中。

2.

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。专业的技术团队，严格把控质量和品质。

3. 产品质量稳定，深受国内外客户信赖。

4. 目前已通过HALLA
Kosher等，并出口至欧美、东南亚等数十个国家和地区。

原文链接：<http://www.daynatural.cn/p5/199.html>