

# 玉米黄质油悬液

发布时间：2023-06-11

## 【万寿菊玉米黄质油悬液】

产品基础信息和规格：

玉米黄质油悬液

CAS: 144-68-3

化学式: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>O<sub>2</sub>

外观: 橙黄色至橙红色流动性的粘稠液体

来源: 万寿菊花朵

规格: HPLC 5%, 10%, 20%

产品介绍:

玉米黄质油悬液是将高纯度玉米黄质用均质技术溶解于葵花籽油中的一种天然食品补充剂。由于玉米黄质属于脂溶性色素，在体内吸收效率较高，而水溶性较差，所以将其制作成玉米黄质悬浮油剂能够提高其生物利用度。

玉米黄质油悬液主要特点：

1.

提高玉米黄质的吸收和利用率。玉米黄质悬浮在油中，与油脂一同消化吸收，可以达到几何级增强的吸收率，有些研究显示其生物利用度可达多达10倍。

2.

更长的保质期。玉米黄质在脂肪和油中更加稳定，特别适合长期储存或运输，一般在避光密封的环境下可以保存1-2年。

3.

口感更佳。油状产品口感更加柔顺，特别适合无法直接食用玉米黄质粉末的人群，如小孩等。

4.

与脂溶性维生素一同吸收。玉米黄质油悬液可以与油中其他脂溶性营养素如维生素A、D、E、K等一同吸收，营养丰富..。

主要应用领域：软胶囊

岳达公司产品的优势：

1. 粒径均一，流动性好—

均一的粒径，良好的流动性，方便下游企业灌装软胶囊等应用。

2. 天然安全—

天然..成分，苯并芘、重金属、溶残、农残等微量污染物控制严格。

3. 良好的稳定性—经过3年长期稳定性试验验证，玉米黄质保留率90%以上。

4. 无沉淀，长期放置不分层—

无终端产品货有效期内出现分层，影响外观的困扰。

左图为西安岳达产品  
右图为普通产品

5. 纯度高，未知杂质成分少。

原文链接：<http://www.daynatural.cn/p3/186.html>