



- 拉丁名： Glycine max (Linn.) Merr
- 有效成分： 大豆卵磷脂
- CAS No.：
- 检测方法： HPLC
- 可供规格： 98%99%

产品描述：

大豆提取物基本信息

产品名： 大豆提取物

别名： 黄豆、菽

提取来源： 豆科植物大豆种子

拉丁名： Glycine max (Linn.) Merr

有效成分： 谷甾醇， 大豆异黄酮， 磷脂酰丝氨酸， 卵磷脂

规格含量： 谷甾醇 50%-95%、异黄酮 40%-80%， 磷脂酰丝氨酸 20%-70%， 卵磷脂 95%-99%

检测方法： HPLC/UV

CAS 号： 55947-46-1（磷脂酰丝氨酸）， 异黄酮（8002-43-5）。。。

分子式： C₁₅H₁₀O₂ 异黄酮；

分子量： 222.24 异黄酮

外观属性： 浅棕黄色粉末至白色粉末

应用范围： 可应用于各类食品、饮料、药品

大豆提取物简介

大豆里面包含很多有效成分，包括大豆异黄酮，磷脂酰丝氨酸，大豆卵磷脂，谷甾醇等。大豆异黄酮是黄酮类化合物，是大豆生长中形成的一类次级代谢产物，是一种生物活性物质。由于是从植物中提取，与雌激素有相似结构，因此大豆异黄酮又称植物雌激素。大豆异黄酮的雌激素作用影响到激素分泌、代谢生物学活性、蛋白质合成、生长因子活性，是天然的癌症化学预防剂。

大豆卵磷脂(Lecithin High Potency 又称大豆蛋黄素)，是精制大豆油过程中的副产品。市面上粒状的大豆卵磷脂，是大豆油在脱胶过程中沉淀出来的磷脂质，再经加工、干燥之后的产品。纯品的大豆卵磷脂为棕黄色蜡状固体，易吸水变成棕黑色胶状物。在空气中极易氧化，颜色从棕黄色逐步变成褐色及至棕黑色，且不耐高温，80℃以上便逐步氧化酸败分解。大豆卵磷脂中含有卵磷脂、脑磷脂、心磷脂、磷脂酸(PA)、磷脂酰甘油(PG)、缩醛磷脂、溶血磷脂等。具有延缓衰老、预防心脑血管疾病等作用。

大豆卵磷脂是细胞膜的组成部分，增强细胞信息传递能力提高大脑活力，提升细胞膜自我修复能力保护肝脏，抵御外部侵害能力。

大豆提取物应用领域

大豆提取物可应用于食品，饮料，甜点，医药行业，甚至化妆品行业。大豆卵磷脂是从大豆中提取的精华物质。也是人体需要的脂类成分之一，工业上主要作为乳化剂、保湿剂、增稠剂等使用。同时，还有营养补充剂作用。最重要的是还有其他一些生理调节作用。而且主要作用依靠的还是磷脂酰胆碱，就是说，这个部分作用的核心是真正的卵磷脂部分。

关于大豆

大豆(学名:*Glycine max* (L.) Merr)通称黄豆。豆科大豆属一年生草本，高 30-90 厘米。茎粗壮，直立，密被褐色长硬毛。叶通常具 3 小叶;托叶具脉纹，被黄色柔毛;叶柄长 2-20 厘米;小叶宽卵形，纸质;总状花序短的少花，长的多花;总花梗通常有 5-8 朵无柄、紧挤的花;苞片披针形，被糙伏毛;小苞片披针形，被伏贴的刚毛;花萼披针形，花紫色、淡紫色或白色，基部具瓣柄，翼瓣萼状。荚果肥大，稍弯，下垂，黄绿色，密被褐黄色长毛;种子 2-5 颗，椭圆形、近球形，种皮光滑，有淡绿、黄、褐和黑色等多样。花期 6-7 月，果期 7-9 月。

原产中国，中国各地均有栽培，亦广泛栽培于世界各地。大豆是中国重要粮食作物之一，已有五千年栽培历史，古称菽，中国东北为主产区，是一种其种子含有丰富植物蛋白质的作物。大豆最常用来做各种豆制品、榨取豆油、酿造酱油和提取蛋白质。豆渣或磨成粗粉的大豆也常用于禽畜饲料。

