

由基的能力达到维生素C的50倍，维生素E的20倍。

类黄酮存在于水果、蔬菜、坚果、粮食、可可豆、茶、葡萄籽等多种植物中，而法国沿海松树皮类黄酮的抗氧化功能在各种植物黄酮中特别突出。这是因为这种法国沿海松树皮中的黄酮类物质为低聚原花青素，含量非常高，由单体原花青素或少量单体聚合的原花青素组成，分子量小，其抗氧化活性能够很快地发挥出来，而且可渗透到较小的细胞室中。更为独特的是这种法国沿海松树皮还含有咖啡酸、阿魏酸、没食子酸、香豆酸、香草酸等多种果酸及黄杉素、儿茶素等活性成分，所有这些都是天然的抗氧化

剂。虽然原花青素以及果酸存在于多种水果、蔬菜或草药中，但是，如此独特的低聚原花青素与果酸及生物类黄酮组合在自然界其他天然植物中尚未发现。

贺发松精最初取自与法国 Les Landes, Gascony地区的天然松林，目前的林场 模为四百 英亩。松林的砍伐周期为35-50年，不使用化肥、不使用农药。这种天然的栽培方式成就了用于提取贺发松精的松皮有别于其它地区同类产品的独特性。

贺发松精 — 不仅可以全面提高您的生活质量，还是口服化妆品的优质活性成分之一

瑞士贺发研究有限公司掌握该

产品一整套完整的毒理试验数据，并获得了美国普通安全食品的认证 (Gras Status)。贺发松精还同时取得了韩国的KFDA 认证、英国的MAFF 和法国的 AFSSA 认证。

目前，贺发松精已在全球60多个国家和地区进行销售，是世界级的抗氧化剂品牌，拥有全球注册商标。80%用于贺发松精生产膳食营养补充剂，20%用于制药（主要是心血管药物）和化妆品原料。由于能够防止器官老化和病变，增强血管弹性，特别是加强毛细血管微循环、防止胶原蛋白和弹性蛋白的流失，贺发松精已被很多欧美和日本厂商同时应用在外用和口服的各种化妆品之中。(TIF)

帝斯曼在中国启动大豆低聚肽项目 三强联手共促营养创新



从左至右：中国食品发酵工业研究院 常务副院长 蔡木易
中国食品添加剂生产应用工业协会 秘书长 齐庆中
帝斯曼食品配料部 总监 Alexander Wessels
帝斯曼食品配料部 中国区总经理 刘学翔

2月4日，荷兰皇家帝斯曼公司在上海宣布启动在中国的大豆低聚肽项目。帝斯曼食品配料部与中食都庆(山东)生物技术有限公司和中国食品发酵工业研究院已在北京签署了合作协议，并将联手推进该项目。

据悉，项目启动后，中食都庆将按照帝斯曼公司的产品要求，对现有生产设备进行改造更新和品质管理，并生产大豆低聚肽产品；中

国食品发酵工业研究院将为该项目提供技术支持以配合相关产品的应用和市场推广营销工作；帝斯曼将开拓并利用现有的市场销售网络将大豆低聚肽产品推向中国和国际市场。在该合作项目中，大豆低聚肽产品将统一使用帝斯曼公司的产品品牌。

帝斯曼食品配料部总裁 Alexander Wessels 先生认为：“大豆低聚肽项目的启动充分结合了中食都庆的本土化生产优势，中国食品发酵工业研究院的科研技术应用优势以及帝斯曼在市场开发、品牌建设、品质管理、客户维护和销售渠道方面专长，是帝斯曼在生命科技领域的开放式创新所迈出的新的一步。同时此次合作也

再次证明了帝斯曼将加速向生命科学以及材料科学专业公司转型，在营养、健康和新技术材料领域更好地满足未来社会的需求。”

大豆低聚肽属于功能性肽类产品，由大豆蛋白质经酶解精制而得到，与常规蛋白相比，该产品具有更加优良的食品加工性能：溶解无残渣、液体粘性小、受热稳定不凝固，并在食品加工条件PH范围内能全部溶解。现有的研究表明，大豆低聚肽在人体内吸收快、利用率高，具有抗高血压、抗胆固醇、抗血栓形成、改善脂质代谢、防止动脉硬化、增强人体体能和肌肉力量、抗疲劳等诸多功能，是一种高档的功能性蛋白配料。帝斯曼在启动大豆低聚肽项目的同时，将配合公司业已推出的酪蛋白肽类产品，致力于功能性肽类产品在饮料、食品、保健品和临床营养等领域的推广应用，提升人类营养健康水平。(TIF)