



生产介绍:

我们是首家也是唯一一家将蛋黄高磷蛋白酶和PVP商业化的生产商，同时，第一个发现无需使用任何可以使蛋白质变性的有害溶剂技术的大规模提取技术。

蛋黄高磷蛋白是自然界中发现的磷酸化程度最高的蛋白质，当加工成肽时，会表现出强大的“生物活性”特性。生物活性意味着其“能够在生理水平上发挥生物效应，而且必须是可测量的，并且能够提供健康益处”。

PVP在保健食品和食品工业中显示出强烈的抗氧化特性，可以以补充剂的形式增加钙和铁的吸收，当用于局部用乳膏时可以抑制黑素生成（老年斑和皮肤癌），并且有可能作为抗菌、毒素中和、抗病毒和抗癌肽治疗用于制药工业。

Ecovatec期待与研究机构、制药公司、营养品公司和化妆品公司合作，进一步证明这种“神奇蛋白”的惊人效果。

功能和应用:

营养保健品:

- 增加钙和铁的吸收
- 作为天然抗氧化剂 - 预防心血管疾病、癌变、衰老、神经紊乱、炎症性疾病、糖尿病等。

食品工业应用:

- 在食品加工系统中作为脂质抗氧化剂，延长产品保质期并改善肉类质量。

化妆品应用:

- 防止黑色素在细胞内聚集，减少老年斑、色素沉着过度、黑色素瘤癌细胞，通常令皮肤更加靓丽。

医药研究的潜力:

- 显示对多重耐药细菌有效
- 内毒素介导的炎症和败血症的潜在治疗
- 可以保护海洋物种免受淋巴囊肿病毒侵害 - 需要研究，调查人类抗病毒活性
- 针对7种不同的癌细胞系研究抗癌性能



产品规格:

主要成分:

蛋黄高磷蛋白磷酸肽 75 %

含:

蛋白质 65 %

磷 8-10 %




公司简介:

Ecovatec Solutions有限公司是一家专注于创新技术解决方案的加拿大私人蛋黄加工公司。我们致力于为保健品、制药、化妆品和食品行业提供优质蛋黄原料。


我们的EcovaPure™加工方法表明我们对纯度、功效和自然加工的承诺。EcovaPure™技术使用低温且无有害化学物质提取和分离优质功能性食品成分。我们与当地的鸡蛋生产商合作，确保我们的所有产品均源自经加拿大食品检验局批准的巴氏杀菌蛋黄。

公司联系信息:

Ecovatec Solutions Inc.

 604.425.1546

 info@ecovatec.com

 www.ecovatec.com