

功能性红曲粉

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1d53ee44fe47da8b0fc54906970dd510.html>

范文网，为你加油喝彩！

红曲分为两种，一种食品级红曲，一种
是功能性红曲，
红曲与功能性
红曲都由大米经紫红曲霉菌
发酵而得。那么功能性红曲粉是什么呢？
接下来<https://www.882682.com/>来详细为大家介绍一下吧。

挫折英语

客何为者功能性红曲又称降脂红曲，是以优质大米为原料，利用现代生物技术精制而成的一种
纯天然的高科技发代加工创业项目酵产品。

它是通过发酵使红曲菌在次级代谢中产生Monacolin-K及其同类物。Mona朝阳公园庙会colin-K是胆固醇合成代谢途径中的一种限速酶（3-hydroxyl-3-methyl glutarylCOA,reductase,or HMG-COA reductase）的抑制剂，这种天然HMG-COA抑制剂和多种不饱和脂肪酸能有效的降低胆固醇、调节血脂，开环Monacolin-K比例越高，效果越好。

功能性红曲品质好，不仅具有传统红曲“活血化瘀，健脾消食”之功效，而且对降低胆固醇、调节血脂和提高心脑血管健康有着神奇的效果。具有极高的营养、保健、药用价值，且无任何毒副作用，是一种天然、安全、有效的保健食品和药品原料。

以上就是小编整理的关于功能性红曲粉的知识，希望对感兴趣的您有帮助，你还想知道更多有关红曲粉相关知识吗？请继续关注<https://www.8金枝玉叶植物82682.com/>接下来的更新吧。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发