

Spirulina

Tên gọi: Spirulina

Xuất hiện: Bột màu xanh đậm

Hàm lượng protein: 55% - 60%

Spirulina là một cyanobacteria xanh-xanh. Nó là một loại thực vật thấp hơn, thuộc về cyanophyta. Họ và vi khuẩn, nội bào không có nhân thực, nói lại một lần nữa vi khuẩn màu xanh lam. Cấu trúc tế bào tảo xanh xanh lá cây ban đầu, và rất đơn giản, đó là trái đất xuất hiện các sinh vật quang hợp sớm nhất, trên hành tinh này đã được hình thành trong 3,5 tỷ. Nó phát triển trong nước, trong kính hiển vi dạng xoắn ốc, như tên của nó.

Tảo Spirulina (Tảo Xanh Xanh) được sử dụng làm nguồn protein ăn kiêng, vitamin B, và sắt. Chúng cũng được sử dụng để giảm cân, rối loạn hiếu động thái quá chú ý (ADHD), hayfever, tiểu đường, căng thẳng, mệt mỏi, lo lắng, trầm cảm, và hội chứng tiền kinh nguyệt (PMS) và các vấn đề sức khỏe khác của phụ nữ.

Bột tảo Spirulina có thể điều trị sự phát triển tiền ung thư bên trong miệng, tăng cường hệ miễn dịch, cải thiện trí nhớ, tăng năng lượng và sự trao đổi chất, giảm cholesterol, ngăn ngừa bệnh tim, chữa lành vết thương, và cải thiện tiêu hóa và sức khỏe của ruột.

Chức Năng Và Lợi Ích Của Powell Spirulina Hữu Cơ

1. Tảo Spirulina có thể hạ thấp mức cholesterol.
2. Tảo Spirulina có thể làm tăng khả năng miễn dịch.
3. Bột Spirulina hữu cơ có thể điều chỉnh lượng đường trong máu.
4. Chiết xuất tảo Spirulina có thể bảo vệ ruột và dạ dày.
5. Tảo Spirulina có chức năng chống khối u, chống ung thư, chống vi khuẩn.
6. Bột spirulina platensis có tác dụng ngăn ngừa và điều trị chứng tăng lipid máu.
7. Tảo Spirulina có tác dụng chống oxy hóa, chống lão hóa, chống mệt mỏi
8. Tảo Spirulina có chức năng chống phóng xạ.
9. Tảo Spirulina hữu cơ có thể chữa bệnh thiếu máu.

Ứng Dụng Của Bột Spirulina Hữu Cơ

1. Trong lĩnh vực thực phẩm, bột tảo Spirulina hữu cơ được thêm vào các loại nước giải khát, rượu và thực phẩm như phụ gia thực phẩm chức năng.
2. Trong lĩnh vực sản phẩm chăm sóc sức khỏe, bột Spirulina được bổ sung rộng rãi vào các loại sản phẩm chăm sóc sức khỏe khác nhau làm nguyên liệu .
3. Trong lĩnh vực mỹ phẩm, bột tảo Spirulina hữu cơ được sử dụng như một chất bổ sung thức ăn.
4. Nó có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong lĩnh vực phụ gia thức ăn.

Mọi chi tiết xin vui lòng liên hệ:

Nguyễn Mạnh Cường

Công ty TNHH Dược phẩm sinh học Quốc tế (IBPHARCO)

Add: Tầng 6, Licogi13, 164 Khuất Duy Tiến, Thanh Xuân, Hà Nội

Hotline: 0987 785 792

-

Tel: 024 62939301

Email: cuongnm@ibpharco.com

-

Web: www.ibpharco.com

Bình luận

Bài viết liên quan

[Cung cấp nguyên liệu cao khô kháng khuẩn](#)

[Cung cấp nguyên liệu nhau thai cừu](#)

[Bán cao khô Bô công anh điều trị sưng vú, tắc sữa](#)

[Cung cấp cao khô Ich mẫu \(phun sương, tan hoàn toàn\)](#)

[Nguyên liệu Berberin 60% -98%](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô đỉnh lăng](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô đan sâm](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô bồ công anh](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô vòng nem](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô biển súc](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô khúng khéng](#)

[Cung cấp nguyên liệu nhau thai cừu](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô giảo cổ lam](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô sâm dương hoắc](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô xuyên tâm liên](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô kim tiền thảo](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô xạ đen](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô mướp đắng](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô điệp hạ châu](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô atiso](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô rau đắng biển](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô sâm dương hoắc](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô lá sen](#)

[Cung cấp nguyên liệu cao khô bá bệnh](#)

[Cung cấp nguyên liệu Cao khô đương quy](#)

[Nguyên liệu sản xuất thuốc và thực phẩm chức năng](#)

[Cung cấp tinh chất mật đậu nành giúp tăng cường nội tiết tố nữ](#)

[Cung cấp men Bacillus subtilis hỗ trợ tiêu hóa](#)

[Cung cấp Nano curcumin chiết xuất từ nghệ tươi](#)

[Cung cấp cao khô Nhân sâm \(phun sương, tan hoàn toàn\)](#)

Trang 22 của 41

- [« Đầu tiên](#)
- [Lùi](#)
- [19](#)
- [20](#)
- [21](#)
- 22
- [23](#)
- [24](#)
- [25](#)
- [Tiếp](#)
- [Cuối cùng »](#)