

蛋白营养新升级 小分子大豆肽助力

- 帮助大豆分离蛋白、乳清蛋白升级的新蛋白
- 帮助蛋白消化吸收功能障碍的群体，有效吸收利用蛋白
- 能更快更好的提升免疫水平
- 炎症早期更显著抑制炎症反应

蛋白质，人体所必须的营养素之一，是组成人体一切细胞、组织的重要成分，是生命活动的基础。每天补充蛋白质成为日常营养中的重要一环。

进而又了蛋白粉市场，在中国保健品市场形成初期，最为畅销的产品之一，从安利蛋白粉开始。

消费者都认可蛋白粉的补充，也有充足的购买意愿，让蛋白粉市场长期处于增长状态。

凡是保健营养品企业，都有一款蛋白粉，产品基本雷同-动物蛋白粉、植物蛋白粉、双蛋白粉；

慢慢的，最基础的蛋白质被人遗忘，大部分企业在蛋白粉市场推广上投入意愿不足，市场处于停滞状态。

但是最基础的，永远是健康的基石，我们需要不断的夯实，这个市场永远存在，还会在适当的时机继续扩大。

但市场需要新意，需要新的推动力，需要能解决更多悬而未决的问题。

大豆肽，一款源自大豆分离蛋白的新型小分子完全蛋白，为蛋白市场提供了新的动力。

大豆肽的是大豆分离蛋白经酶分解而成，因其分子量小，可以完全被人体吸收，让人体因体内部分蛋白酶的缺失而少吸收了一部分氨基酸 得到补充，让人体这个精密的仪器运转更正常。

经过小白鼠实验验证，大豆肽较大豆蛋白能更有效的提高体液免疫水平，并在炎症早期显著抑制炎症反应。（实验数据来源于大豆蛋白与大豆低聚肽对负氮平衡老年小鼠在金黄色葡萄球菌表皮创伤感染下的免疫调节作用）

表 4 大豆蛋白与大豆低聚肽对小鼠血清免疫球蛋白的影响 (n=6)
Table 4 Effect of soybean protein and soybean oligopeptides on serum Ig levels in mice (n = 6)

组别	3 d			7 d		
	IgM质量浓度/ ($\mu\text{g/mL}$)	IgG质量浓度/ (mg/mL)	IgA质量浓度/ ($\mu\text{g/mL}$)	IgM质量浓度/ ($\mu\text{g/mL}$)	IgG质量浓度/ (mg/mL)	IgA质量浓度/ ($\mu\text{g/mL}$)
空白组	2 148.8 \pm 188.4 ^{ab}	13.56 \pm 0.83 ^a	209.5 \pm 11.5 ^a	2 226.9 \pm 215.7 ^{ab}	13.60 \pm 0.89 ^a	193.7 \pm 25.8 ^a
模型组	1 949.3 \pm 228.0 ^a	13.21 \pm 1.02 ^a	186.9 \pm 29.7 ^a	2 060.9 \pm 198.0 ^a	11.33 \pm 0.67 ^b	193.2 \pm 6.0 ^a
蛋白组	2 243.2 \pm 143.4 ^b	17.06 \pm 1.40 ^b	223.2 \pm 36.3 ^{ab}	2 389.3 \pm 192.4 ^b	16.05 \pm 0.95 ^c	205.7 \pm 10.1 ^{ab}
低聚肽组	2 355.6 \pm 153.4 ^b	16.69 \pm 1.13 ^b	268.5 \pm 13.2 ^b	2 430.3 \pm 230.4 ^b	17.48 \pm 0.90 ^d	231.1 \pm 26.1 ^b

我们还在进行斑马鱼的实验论证，收集更多的实验数据。

我们建议：现有蛋白粉配方做些改良，添加大豆肽在 10-20%，为现有蛋白粉市场注入新的活力，能有效解决遗留问题—蛋白的有效吸收和利用。

