**植物甾醇酯 Plant sterol ester**

|  |
| --- |
| CAS编号：83-48-7 |
| 有效成分：植物甾醇酯 |
| 含 量：≥97% |
| 外 观：淡黄色膏状固体 |
| 描 述：植物甾醇酯是由植物油提取的植物甾醇与油酸两种天然活性成分通过酯化形成的产物，较植物甾醇有更优的油溶性； |
| 用 途：广泛应用于人造奶油、涂抹油和冰淇淋等产品中，同时可减少乳化剂的使用。 |
| 包 装：5kg、20kg铝桶包装；100kg、190kg不锈钢桶包装 |
| 储 存：置于避光、干燥、阴凉处 |

|  |
| --- |
| **Product Standards:**  |
| **Item:**  | **Value:**  |
| Appearance外观 | Light yellow viscous oil paste |
| Certified Kosher and halal, Conforms to USP Tests 质量标准 | Yes  |
| Total free sterol游离植物甾醇含量 | ≤6% |
| Total sterol总植物甾醇含量 | ≥59%（w/w）°  |
| Vegapure Plant sterol ester | ≥90% |
| Phytosterol esters and phytosterols | ≥97% |
| Acid Value酸值 | ≤1mg KOH/g |
| Peroxide Value过氧化值 | ≤5meq/Kg |

**科普小贴士：**

1. 植物甾醇酯在体内通过胰胆固醇脂酶水解成为游离型甾醇被吸收的，这是游离甾醇和酯型甾醇在代谢上的仅有差别，因此植物甾醇酯同样具有植物甾醇的生理功能。
2. 将植物甾醇通过酯化生成甾醇酯是植物甾醇最重要的改性手段之一，改性后的植物甾醇酯具有更佳的脂溶性，可作为一类具有降低血清胆固醇、预防心血管疾病等功效的新型功能食品添加剂，能比较方便地添加到油脂或含油脂的食品中。
3. 植物甾醇酯经乳化可作为牛奶或者其它含水食物产品的添加物，具有与游离植物甾醇同等的减低血浆总胆固醇和低密度脂蛋白胆固醇的效果，在某些应用领域甚至比游离植物甾醇效果更好；