

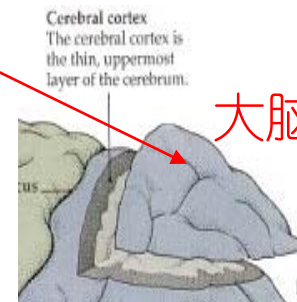
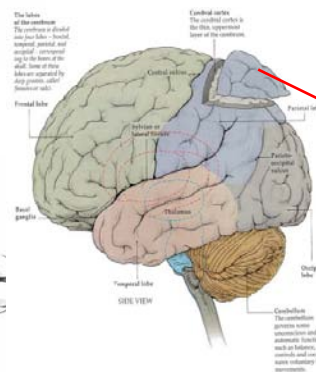
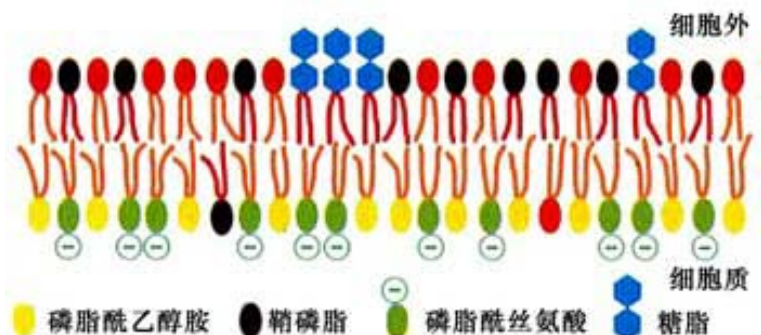
NAGASE

Leci-PS 50 PN
磷脂酰丝氨酸
Nagase Chemtex

上海长濂贸易有限公司

扫码联系
产品经理:





大脑皮层

脑中含量丰富

- 在人体中，PS主要集中在脑部，其含量是磷脂总量的15%
- PS可以通过体内磷脂酰胆碱（PC）和/或磷脂酰乙醇胺（PE）头部的交换得以合成。

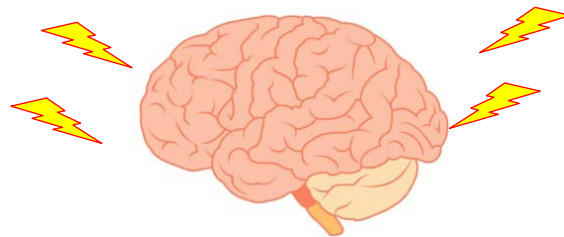
	PC	PE	PI	PS	SM
脑	30.3	36.2	2.6	17.7	13.2
心脏	40.0	26.3	6.1	2.7	4.9
肝脏	43.6	27.9	8.6	3.1	4.6
肾脏	33.1	27.4	5.5	6.4	12.0
平滑肌	55.7	21.9	6.0	4.2	5.6

東京化学同人 新生化学実験講座4 脂質 I I リン脂質 P537から抜粋



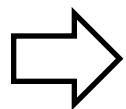
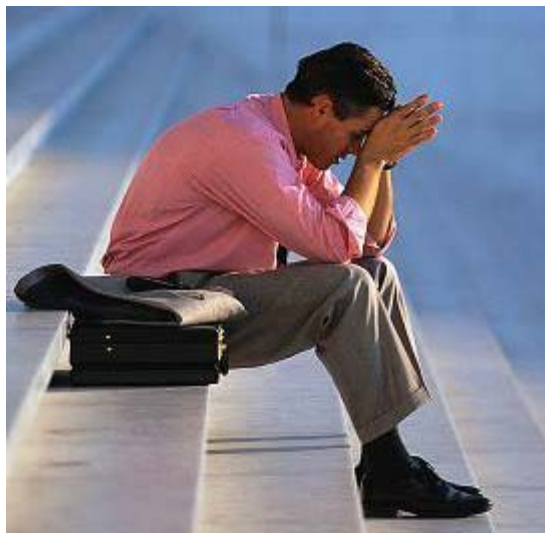
压力直接影响大脑

大脑疲劳



过量的自由基

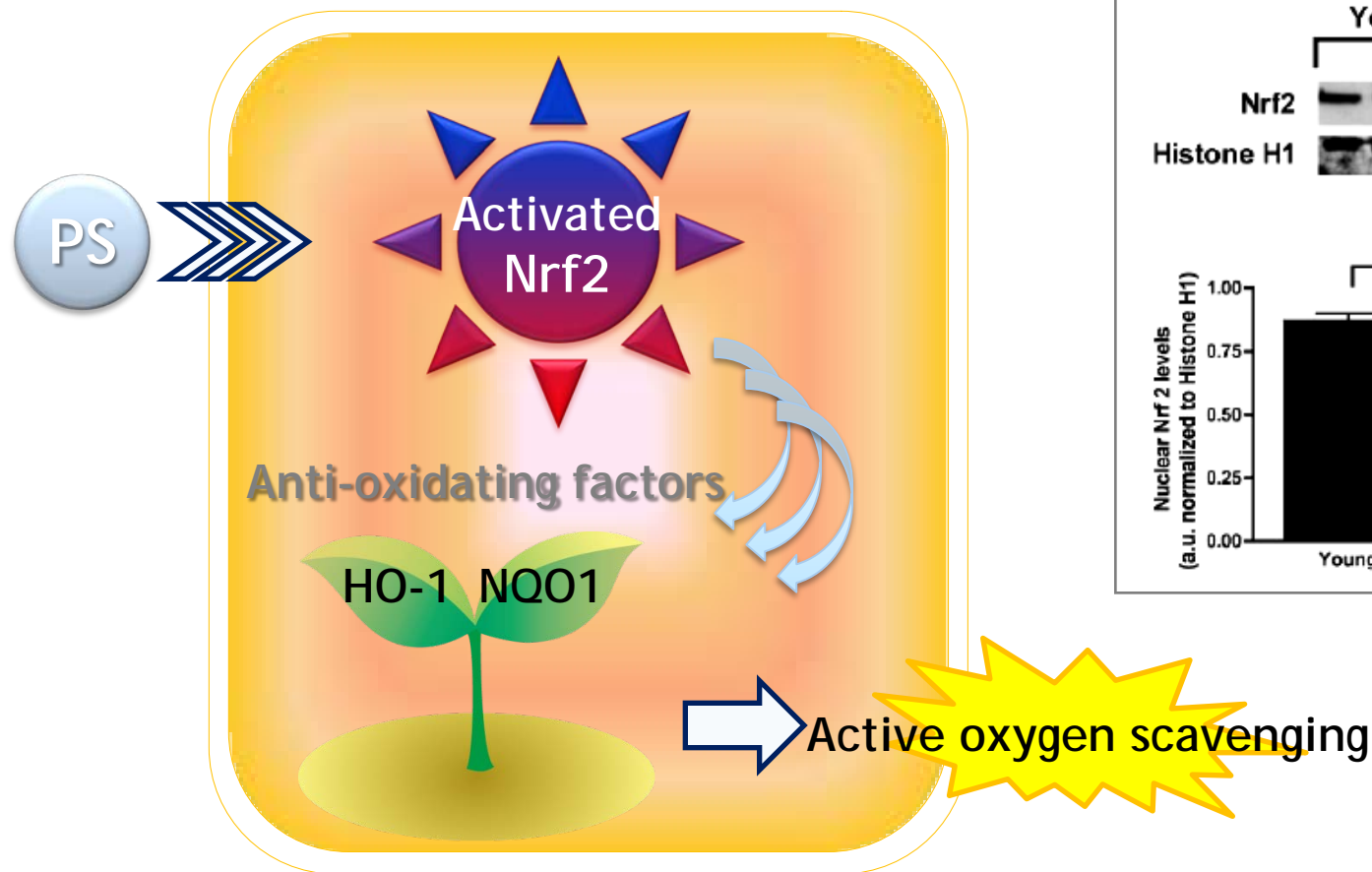
大脑老化



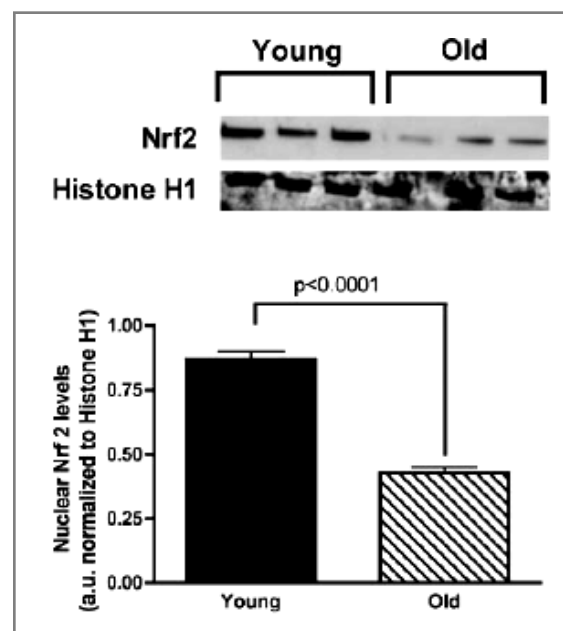
A brain is subject to damage from oxidant stress or a toxic substance, as against other human tissue. So, it is important in need of routine maintenance for the brain.

抗氧化 = 抗老化

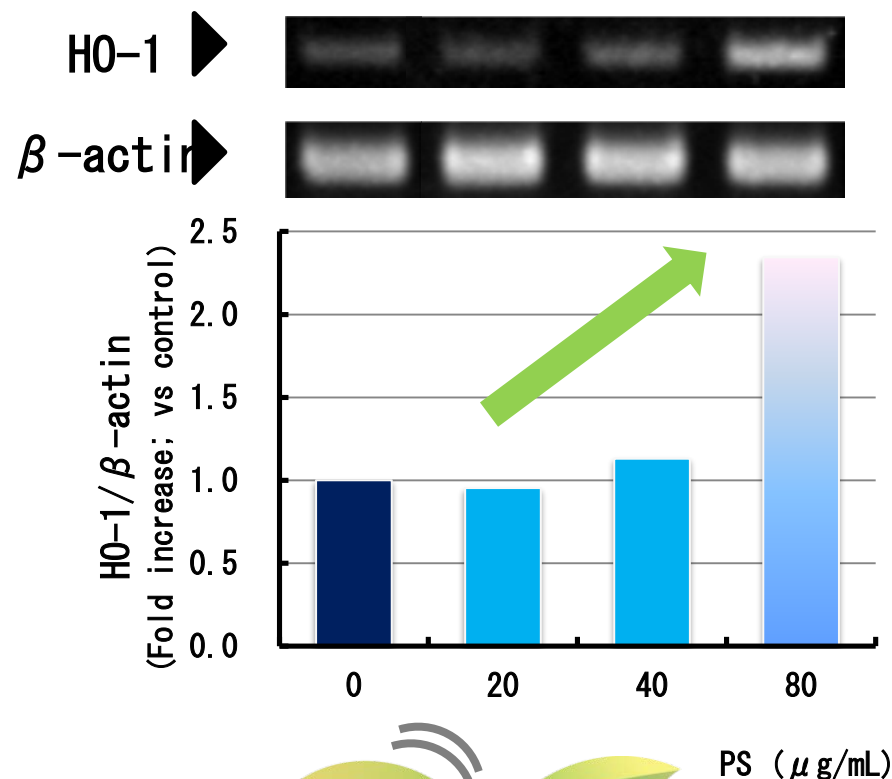
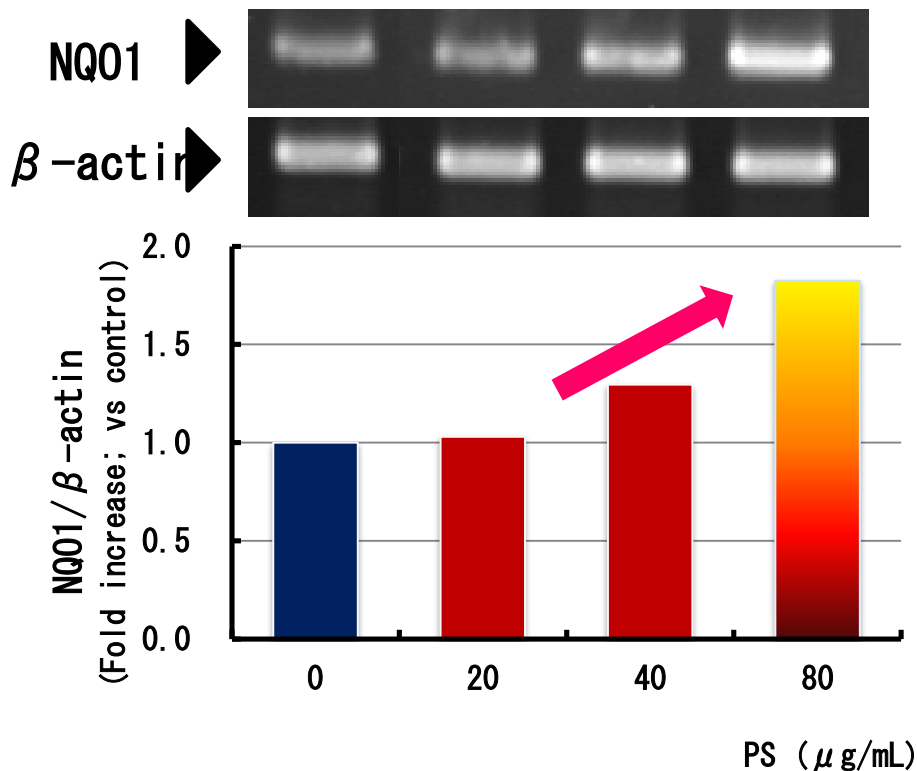
抗氧化系统



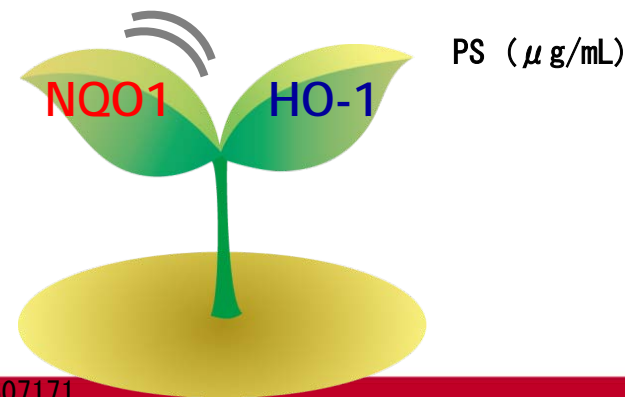
随着年龄增长, NRF2系统在减少



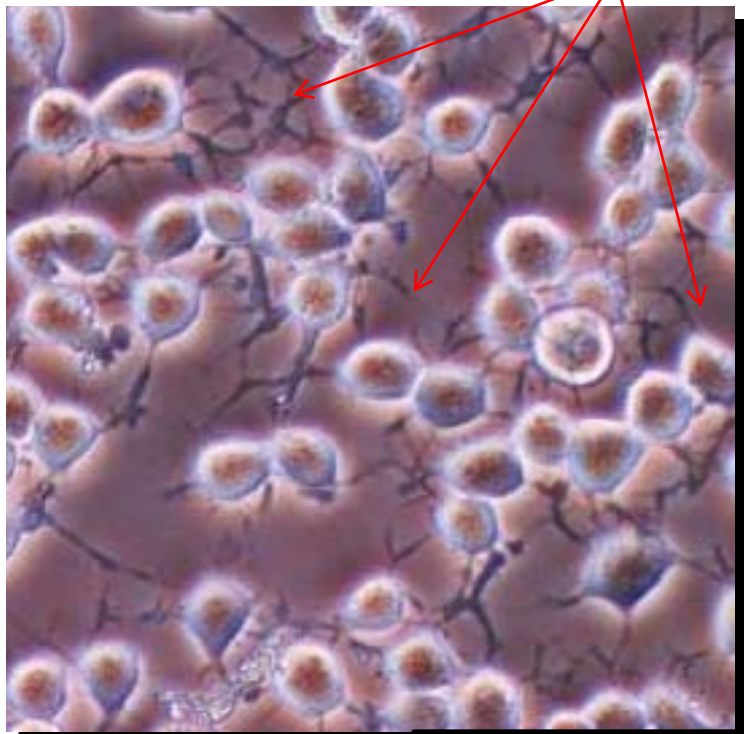
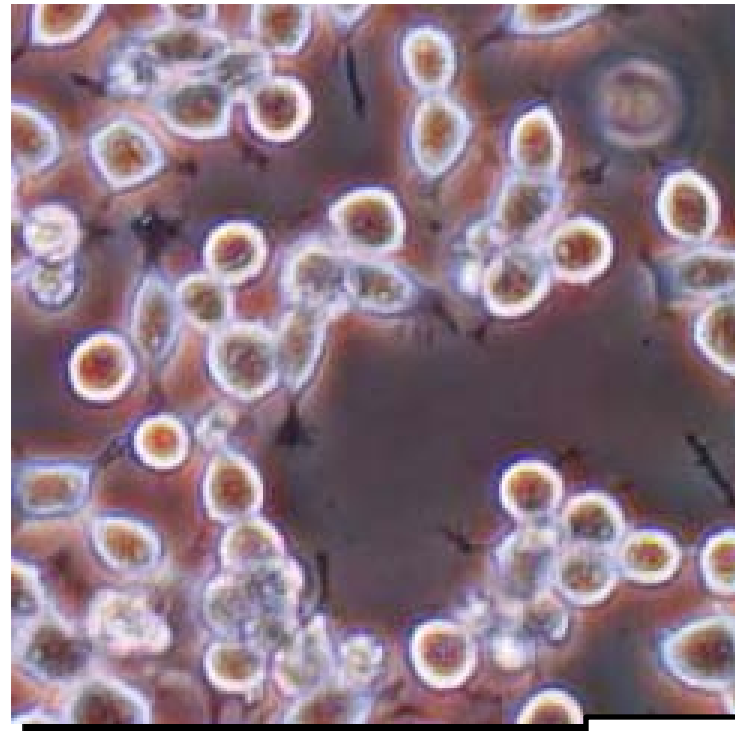
J.H. Suh et al. (2004) Proc.Natl
.Acad.Sci.USA 101: 3381-3386



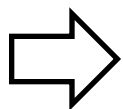
Method: Cell extracts is independently recovered for reagent PS (>98% of purity; soybean origin) 24 hours after addition to neuro cells; Neuro 2a, and mRNA is analyzed by RT-PCR. β -actin (structural gene) is positioned as an internal standard in this experiment system.



轴突末梢

PS conc. 40 μ g/mL

Control

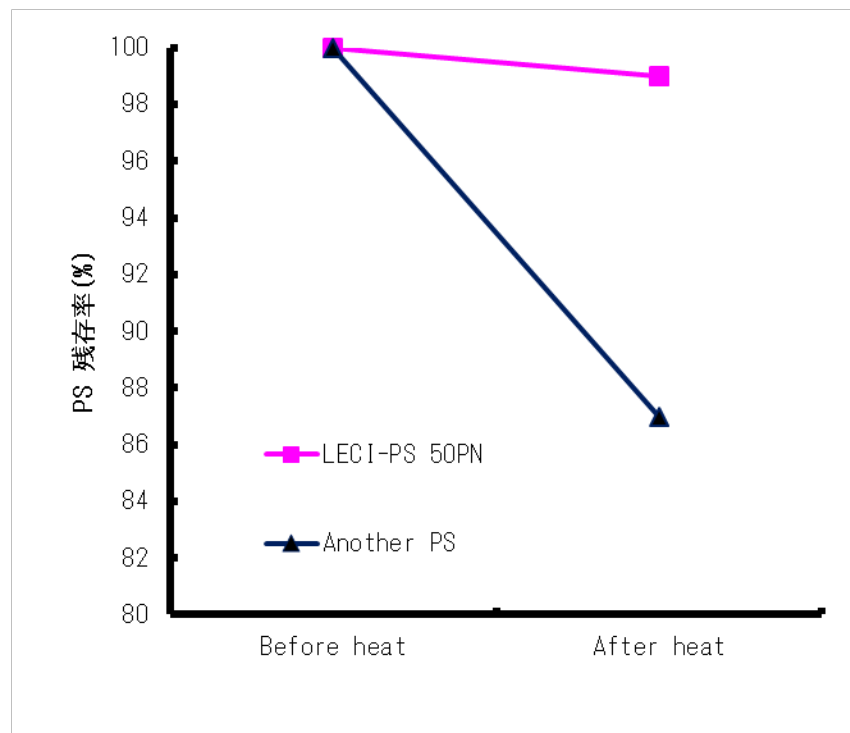


PS有利于轴突。换句话说PS有利于神经细胞。



当到达20岁时，神经细胞开始发生凋亡。在90岁前，40%的神经细胞已经丢失。
大脑消耗身体约20%的氧气。大量的自由基对大脑有损伤。

□ 稳定性



PS NAGASE 50 0.5%w/v

Another PS 0.5%w/v

实验条件:

加热时间: 4分钟

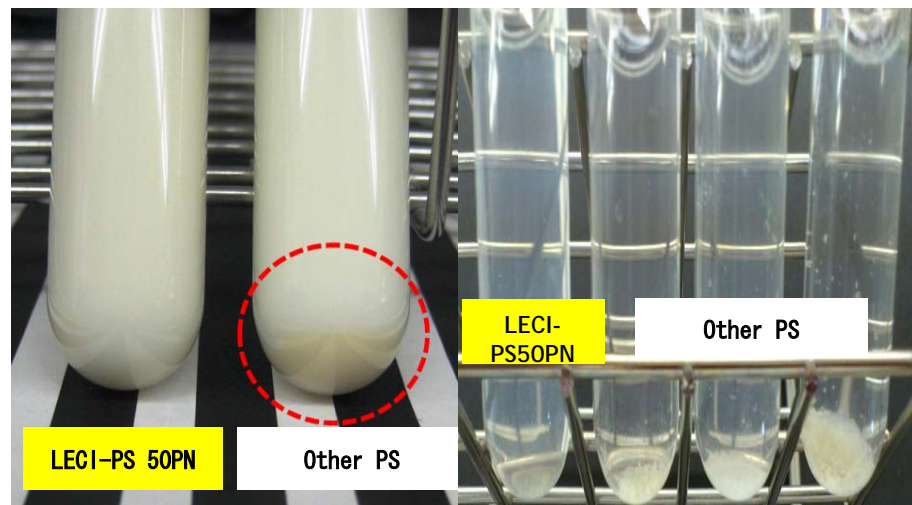
加热温度: 100℃

长濑拥有独特的测酶技术以及去酶技术



控制逆反应, 从而 Leci-PS 有着优良的稳定性。

□ 溶解性



在水溶液以及乳制品中都有较好的溶解性。

试验方案:

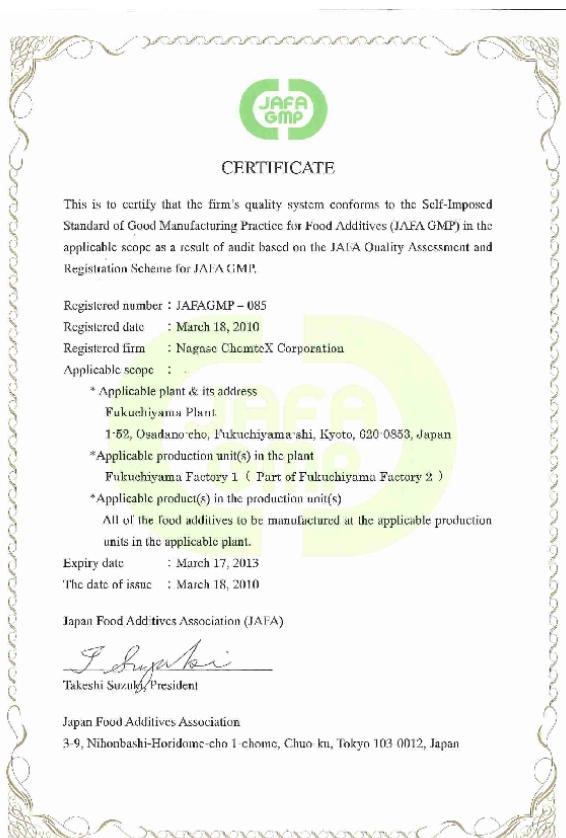
1. 将20mg PS加入至20ml水中（牛奶中），搅拌30分钟。
2. 1天后，观察沉淀。

同时，我们还观察了静置两天后的沉淀，NCX的PS仍然没有产生沉淀

□ 严格的产品质量控制

Leci-PS 生产车间采用全新的专一生产磷脂的车间（没有杂质污染，没有其他化学试剂）。

工厂拥有 [ISO140001](#), [ISO9001](#), GMP等认证。



□ 拥有多项应用专利以及临床研究

- ① PS在小儿多动症上的专利(#1638779) (PS & DHA for ADHD.)
- ② 新的临床研究正在进行: 《小孩使用PS对学习能力的益处》
- ③ 代谢综合症中对透明质酸合成的促进

□ 长濑拥有多项应用技术

- ① 长濑拥有在多种产品中检测PS最终含量的技术 (如在奶粉中PS的含量)
- ② 长濑拥有如何检测PS的气味
- ③ 如何分析PS中的残存酶活以及残存溶剂
- ④ 如何分析PS的颗粒大小分布
- ⑤ 如何分析PS的色差等一系列技术。

□ 通过加入相关的香精或者气味遮盖剂进行气味的掩盖：如海藻糖（添加量约为0.5-5%）

□ 减少PS的用量：

PS使用量：

食物以及奶粉中可以摄取约20-25mg的PS*^{1, 2}

采用 25mg/100ml牛奶（每天2瓶牛奶）

□ 增加使用PS的含量，如应用PS90%等（注意法规）。

Reference:

1. Nutritional functions of dietary phosphatidylinositol
T Yanagita, - INFORM-CHAMPAIGN-, February 2003, Volume 14 (2), 64-66
2. Milk solid is 12.6% and water content is 87.4%. [reference] Japan dairy industry association <URL> <http://nyukyuu.jp/dairy/milk/milk13.html>
3. The distribution of phospholipids in some mammalian milks ; *Lipids Number 1, 1966, Volume 3, 101-103*
4. Comparison of the phospholipid composition of breast milk from mothers of term and preterm infants during lactation
Am J Clin Nutr November 1984 vol. 40 no. 5 1103-1119

- 将Leci-PS 25mg加入至100ml水中，Leci-PS未产生浮油现象。
- 同时，在我们现存国内客户，正在使用长濑PS加入量约为30mg/200ml，未出现浮油现象。
- 添加乳化剂（高速搅拌）。