Creative Enzymes®

テアフラビン

Cat. No. EXTM-004

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	テアフラビンは、黄茶および紅茶に含まれる黄金色の色素であり、茶葉の発酵工程により生成される成分である。生化学的には、テアフラビンは水酸基を有し、テアフラボン骨格を持つポリフェノール類の一群に分類される。テアフラビンは酢酸エチルに可溶で、橙黄色を呈する物質である。ポリフェノールおよびその誘導体の酸化ならびに縮合反□を□て生成される。紅茶中のテアフラビン含量は一般に0.3%〜1.5%の範□であり、紅茶の色調、香気、呈味および総合品質を左右する決定的要因となる。本製品は強力な抗酸化作用を有し、心血管系および代謝系の健康維持に有用である可能性がある。栄養補助食品、機能性飲料およびスキンケア製品に広く使用されている。
用途	天然着色料

製品情報

外□	褐黄色の粉末
CAS登□番号	4670-05-7
分子式	C29H24O12
分子量	564.49
純度	99%