Creative Enzymes®

Theaflavin

Cat. No. EXTM-004

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Theaflavin ist ein goldgelbes Pigment, das in gelbem Tee und schwarzem Tee vorkommt; es entsteht als Produkt der Teefermentation. Biochemisch handelt es sich bei Theaflavin um eine Klasse von Polyphenolen mit Hydroxylgruppen und einer Theaflavon-Struktur. Theaflavin ist ein in Ethylacetat löslicher Stoff und erscheint orangegelb. Es wird durch Oxidation und Kondensation von Polyphenolen und deren Derivaten gebildet. Der Theaflavingehalt in schwarzem Tee liegt in der Regel zwischen 0,3 % und 1,5 % und spielt eine entscheidende Rolle für Farbe, Aroma, Geschmack und die Gesamtqualität von schwarzem Tee. Dieses Produkt weist ausgeprägte antioxidative Eigenschaften auf und kann sich günstig auf die kardiovaskuläre und metabolische Gesundheit auswirken. Es wird häufig in Nahrungsergänzungsmitteln, funktionellen Getränken und Hautpflegeprodukten eingesetzt.
Anwendungen	Natürliche Farbstoffe

Produktinformation

Aussehen	Bräunlich-gelbes Pulver
CAS-Nummer	4670-05-7
Molekülformel	C29H24O12
Molekulargewicht	564,49
Reinheit	99 %