

大自然的馈赠 来自茶叶的天然镇静剂

和颜玥[®]茶氨酸
Benignice[®]-Theanine

茶氨酸是一种源自茶叶的天然稀有氨基酸、具有镇静、助眠、缓解焦虑作用。L-茶氨酸是日本学者坂田 (Sakata) 于 1949 年首次从绿茶叶中分离到的。茶氨酸几乎仅存于茶叶中，占茶叶氨基酸的50%以上。在茶叶各部分中，嫩芽与嫩茎中氨基酸所占的比例最高，是茶叶中呈现鲜味的主要成分，同时缓解茶多酚和咖啡因的苦涩味。

- INCI名称：茶氨酸—Theanine
- 主要应用：普通食品饮料、功能性及营养强化食品、动物营养、动物饲料
- 建议添加量：≤400mg/天
- 认证许可：中国食品原料编号:卫计委2014年 第15号
中国化妆品原料编号:01609
- 基本信息：CAS No.: 3081-61-6
分子式: C₇H₁₄N₂O₃
溶解性: 易溶于水

妆食同源



茶氨酸在食品、膳食补充剂、保健品等领域。

应用领域



功效

茶氨酸主要作用于神经系统，具有镇静放松、缓解焦虑，提高记忆力、改善睡眠等多重功效。

技术

全生物发酵合成技术，低碳绿色规模化生产。

健康功效



镇静放松



提高记忆力



改善睡眠



抗炎修护



预防动脉粥样硬化

生物活性

保护神经

抑制谷氨酸浓度升高导致的神经毒性，具有神经保护的作用

改善记忆力

促进海马体发育和神经连接，有效地改善对象识别和记忆力

改善睡眠

通过增加α-脑电波，减少β-脑电波从而改善睡眠和调节情绪

改善睡眠

服用茶氨酸后，对改善睡眠有正向作用

调节修复

抑制创伤后氧化损伤、神经炎症和细胞凋亡

修复缓解

减少低密度脂蛋白 (LDL) 的氧化，缓解动脉粥样硬化

发明专利



独特的专利生物合成技术

和晨生物联合创始人谢希贤教授多年潜心研究成果，通过重构优化茶氨酸异源合成代谢途径，设计开发出行业领先的茶氨酸工程菌及生物合成技术，具有核心知识产权。