

虾青素存在于自然界中哪里？

虾青素是一种酮式类胡萝卜素，虾青素来源于藻类、细菌、浮游植物

。一些水生物种包括虾蟹

在内的甲壳类动物，由于长期食用这些藻类、细菌和浮游植物而外表呈现红色，它们又被三文鱼、加力鱼等鱼类，火烈鸟、鸡、鸭等鸟类、家禽捕食，色素储存在皮肤和脂肪组织中使它们的皮肤和羽毛也呈现红色。

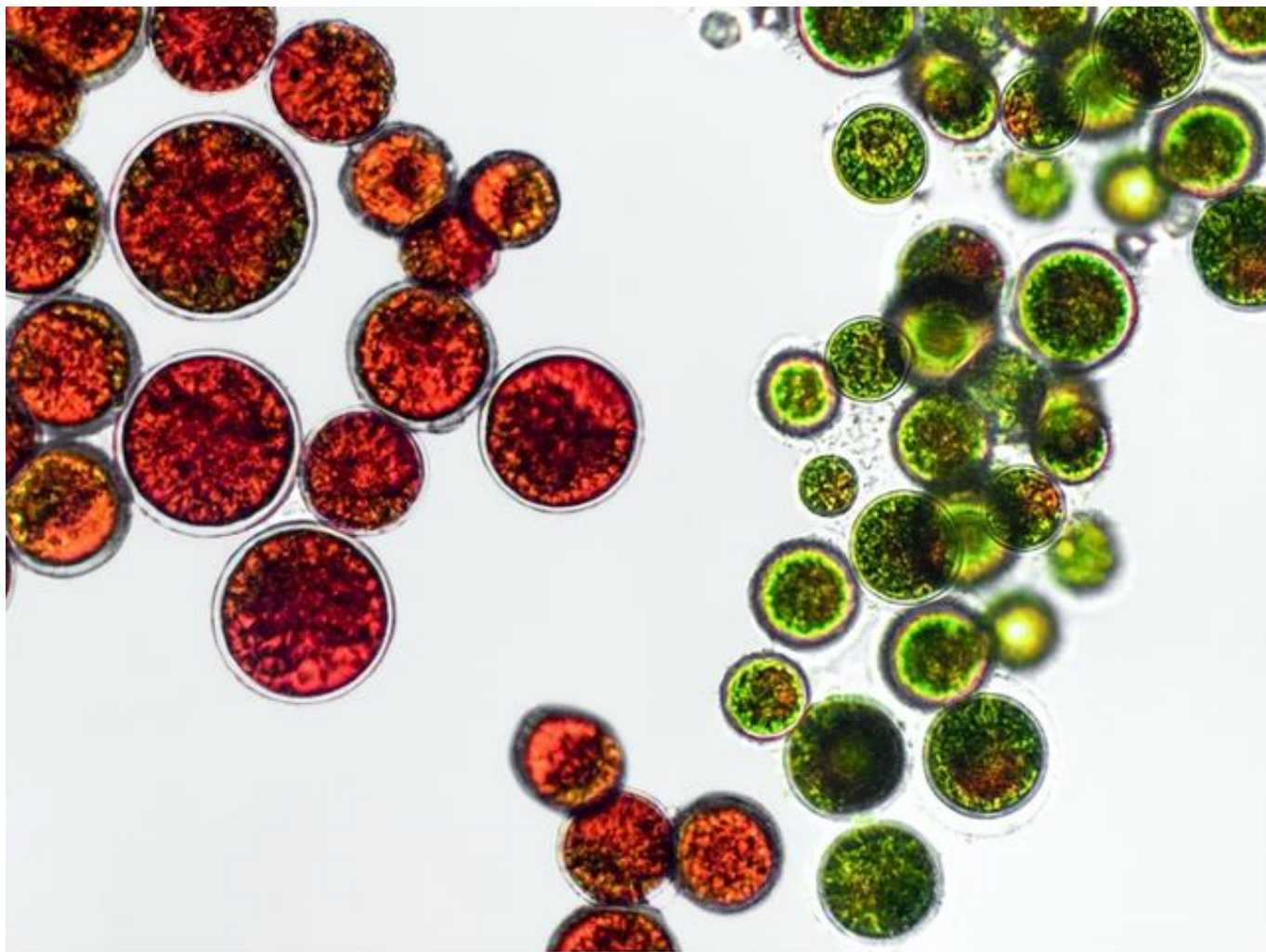


因此，有些虾青素也可从甲壳类动物、鱼类、鸟类、家禽类中获得。动物本身不具备合成虾青素的能力，就和人体本身不能合成维生素C一样。



虾青素是什么？是从虾身上提取的吗？

虾，蟹，壳内含有的虾青素主要是因为捕食了雨生红球藻和其他藻类造成的虾青素沉淀，它们本身不合成虾青素的。



虾青素又叫虾黄质、龙虾壳色素，是一种类胡萝卜素，也是类胡萝卜素合成的优越的产物。是从虾身上提取的。





以上内容，纯属于个人观点，如有雷同纯属巧合。