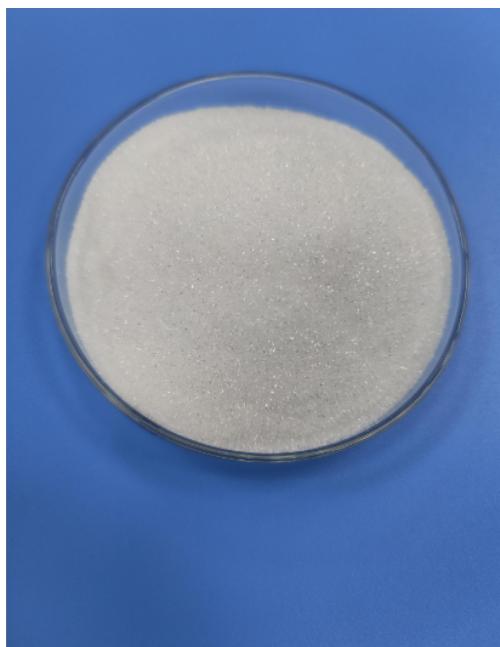


天然维生素K2的食品供货商

生成日期: 2025-10-09

维生素K2的MK-7(甲基萘醌-7)，这是来自发酵食物的一种长链维生素K2。长链形式的维生素K2多种多样，但其中常见的是MK-7。这也正是您要通过补充剂获得的维生素K2，因为它提取自天然食物，尤其是纳豆（一种经过发酵的豆类制品）。MK-7在发酵过程中形成，它具有两个主要优势。它在您体内停留的时间更长，且半衰期也更长，意味着您只需以非常便捷的剂量每天服用一次。研究已经发现，MK-7可以通过抑制可能导致类风湿性关节炎等自身免疫性疾病的促炎症标志物，来帮助预防炎症。以现有维生素K2营养补充剂用于人体的数据为基础，发现维生素K2的效果比起维生素K1要来得佳。天然维生素K2的食品供货商

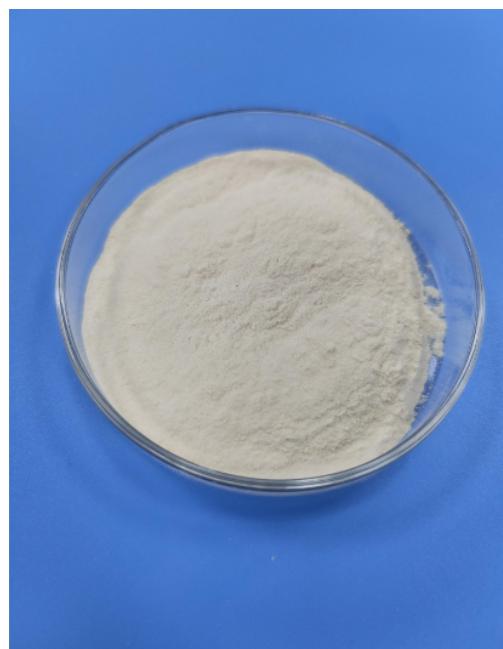


人体储存维生素K-1和K-2的方式不同。K1积聚在肝脏，心脏和胰腺中。K2以高浓度存在于脑和肾脏中。K2在体内的功能范围可能更加多样化。维生素K2属于维生素K族。维生素K族包括由绿叶蔬菜中含有的维生素K1(叶绿醌)，在典型的西方饮食中占维生素K的90%左右；此外，还包括由不同的甲基萘醌构成的维生素K2。在西方饮食中约占10%。甲基萘醌常见于发酵食品，如奶酪、酸奶和豆腐，它们通过肠道微生物菌群在我们体内少量合成。维生素K2属于维生素K族。天然维生素K2的食品供货商。维生素K2在纳豆中含量较高，主要功能是提高骨密度，引钙入骨，将钙沉积到骨骼中。



维生素K2主要有MK-7和MK-4两种形式，MK-7生物活性较高，主要存在于发酵食品中，如纳豆、奶酪等，MK-4主要存在于鹅肝酱、散养鸡蛋蛋黄和鸡腿肉中。像人们日常吃的水果、蔬菜等几乎不含有维生素K2，所以我们很难从食物来源中获得足够的量。纳豆是维生素K2含量丰富的食物。维生素K2对于预防和调理心血管疾病，具有极为重要的作用。缺乏维生素K2会导致动脉壁中的钙沉积，而钙沉积则会导致动脉硬化，进而阻碍血液流动，导致心血管疾病。

维生素K2存于绿叶和蔬菜中，也存于鱼、肉、乳酪和肝油中。可从绿叶和腐烂的鱼肉中提取而得，也可用2-甲基萘醌-1, 4为原料合成。有促进凝血作用。用于调理胆痿病和新生儿出血病等。维生素K是脂溶性维生素中的一类。而在维生素K的家族中，也存在有不同的成员。天然的维生素K可以分为维生素K1和维生素K2。维生素K1主要存在于植物的叶绿体中，因此，颜色越绿的蔬菜，往往含有越多的维生素K1，而维生素K2分为不同的种类。根据尾链长度的不同，K2分为MK-4、MK-7、MK-8、MK-10等子类。但其中，较为重要的是MK-4和MK-7。维生素K2在促进骨代谢以及抑制某些病症等方面可起重要作用。



D3和K2是健康钙代谢的关键：维生素D3和K2在钙吸收和传送到骨骼组织过程中发挥重要作用。维生素K2是一种独特的维生素。它是由肠道微生物中的一些细菌合成，可以直接穿过血管壁进入骨骼、组织中，在体内

发挥多种作用。其中，突出的就是助钙成骨。人体内如果维生素K2不足，补充钙剂不仅不能起到作用，还会留下健康隐患。像人们日常吃的水果、蔬菜等几乎不含有维生素K2，所以我们很难从食物来源中获得足够的量。纳豆是维生素K2含量丰富的食物。维生素K2大多存在于发酵食物中，如奶酪和纳豆。天然维生素K2的食品供货商

维生素K2是一种独特的维生素。天然维生素K2的食品供货商

维生素K族包括由绿叶蔬菜中含有的维生素K1(叶绿醌)，在典型的西方饮食中占维生素K的90%左右；此外，还包括由不同的甲基萘醌构成的维生素K2，在西方饮食中约占10%。甲基萘醌常见于发酵食品，如奶酪、酸奶和豆腐，它们通过肠道微生物菌群在我们体内少量合成。不同于由可变数目的不饱和类异戊二烯残基组成的侧链，甲基萘酮被命名为MK-n，其中n指定类异戊二烯链的数目。长度的变化赋予其不同的生物利用率和功效。具有7个异戊二烯单元的MK7研究得比较充分。天然维生素K2的食品供货商

上海励成营养科技有限公司是我国GABA、γ-氨基丁酸、PS磷脂酰丝氨酸，纳豆发酵型维生素K2、维矿预混料复配专业化较早的有限责任公司（自然）之一，上海励成是我国精细化学品技术的研究和标准制定的重要参与者和贡献者。上海励成致力于构建精细化学品自主创新的竞争力，将凭借高精尖的系列产品与解决方案，加速推进全国精细化学品产品竞争力的发展。