



扫码阅读

赵家江 创新虾青素全产业链



赵家江介绍雨生红球藻养殖情况

初识虾青素

2019年，由中国国际商会云南商会、云南省科学技术院主办的首届国际虾青素产业发展论坛在昆明召开，国内外专家学者齐聚一堂，探讨虾青素产业发展之路。会议的第一承办单位是云南红青夫生物科技有限公司（以下简称“红青夫”）。随着虾青素的普及，作为国家科技型中小企业的红青夫，逐渐被大众所熟知，其在国家和省级创新创业大赛上屡创佳绩。

虾青素是什么？早在1933年，科学家从虾、蟹等水产品中提取出一种紫红色结晶，随即将其命名为“虾青素”。后续的研究发现，虾青素在牡蛎、鲑鱼及藻类、真菌中都有存在。因为虾青素的抗氧化能力强，可有效清除生物细胞内的氧自由基，从而增强细胞再生和修复能力。科学家们虽然在虾壳、蟹壳中发现了虾青素，但因为其含量较低，且提取工艺复杂，这一超强的抗氧化剂并未得到广泛利用。直到发现雨生红球藻这一古老微生物，其虾青素含量高达1.5%~3%。

2006年，在虾青素还未被大众熟知时，云南昭通小伙赵家江正在寻找从矿产行业到大健康产业的转型机遇。“当时看着不少矿工因为身体透支而患病，以消耗健康为代价，这不是我想要的生活。”赵家江说，从高原玛卡到铁皮石斛再到国礼辣木，他在不同领域走访调研。2008年，他最终选择被国内外科研机构反复论证过的抗氧化剂虾青素行业。