

明月甘露醇生产厂家

产品名称	明月甘露醇生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	23.00/公斤
规格参数	品牌:明月 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

甘露醇厂家 甘露醇生产厂家 甘露醇价格

甘氨酸

性状：白色单斜晶系或六方晶系晶体，或结晶粉末。无臭，有特殊甜味。

1、调味 与丙氨酸合用于含醇饮料，添加量：葡萄酒0.4%，威士忌酒0.2%，香槟酒1.0%。其他如粉末汤料约添加2%；酒糟腌的食品1%。由于其能一定程度呈虾、墨鱼味，可用于调味酱。

2、对枯草杆菌及大肠杆菌的繁殖有一定抑制作用。故可用作鱼糜制品、花生酱等的防腐剂，添加量1%~2%。

3、缓冲作用 因甘氨酸为具有氨基和羧基的两性离子，故有很强的缓冲性。对食盐和醋等的味感能起缓冲作用。添加量为盐腌品0.3%~0.7%，酸渍品0.05%~0.5%。

4、抗氧化作用(利用其金属螯合作用) 添加于奶油、干酪、人造奶油、牛乳制品等可延长保存期3~4倍。为使焙烤食品中的猪油稳定，可添加葡萄糖2.5%和甘氨酸0.5%。速煮面用的小麦粉中添加0.1%~0.5%，同时可起调味作用。

5、按我国GB 2760规定可用作香料。

产品用途：

一.食品级甘氨酸的用途

1、作为调味剂、甜味剂、增香剂、营养增补剂。用于含醇饮料，动植物食品加工；

腌制咸菜和甜酱以及酱油、醋、果汁等的添中剂，从而改善食品的风味和增加食品的营养。用做调味剂、甜味剂，与 DL- 丙氨酸、枸橼酸等配合使用于含醇饮料中；

合成清酒和精良饲料时用作酸味矫正剂、缓冲剂；在腌制咸菜、甜酱、酱油、醋和果汁时用做添加剂，以改善食品风味、味道、保持原味、提供甜味源等；

2.用作鱼糜制品、花生酱等的防腐剂；

3.利用它本身的氨基和羧基，对食盐和醋等味感起缓冲作用；

4.用作饲料添加剂中的诱食剂(引诱剂)；

5.食品酿造、肉食加工和清凉饮料的配方及糖精钠的去苦剂；

6.用作奶油、干酪、人造奶油、速食面、小麦粉和猪油等的稳定剂；

7.用作食品加工中对维生素 C 进行稳定；

8.在味精中有 10% 的成份为甘氨酸