

华阳谷氨酸生产厂家

产品名称	华阳谷氨酸生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	20.00/公斤
规格参数	品牌:华阳 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

谷氨酸厂家 谷氨酸生产厂家 谷氨酸价格

一、简介

中文名称: 谷氨酸中文同义词: L-谷氨酸;alpha-氨基戊二酸;谷氨酸;麸氨酸;L(+)-谷氨酸;氨基戊二酸;L-2-氨基戊二酸;L-α-氨基戊二酸英文名称: L-Glutamic acidCAS号: 56-86-0分子式: C₅H₉NO₄分子量: 147.13

二、性状

白色结晶性粉末或无色晶体（以淀粉或大米为原料），或呈棕黄色（以糖蜜为原料）；易溶于沸水，微溶于冷水，尤其不溶于醋酸，丙酮和酒精。几乎无味，无臭，有特殊滋味和酸味。加热至160 时熔融并析出水分子，224~225 分解。水溶液呈酸性，饱和水溶液的P H值约3.2。难溶于水（0.72g/100ml,20 ；6.66g/100ml,80 ）。是动植物氮平衡中非常主要的一种氨基酸。

三、用途

在食品工业方面：用作代盐剂、营养增补剂、鲜味剂（主要用于肉类、汤类和家禽等）。如用于方便肉汤和汤类，10g/kg

。用于饮料、焙烤制品、肉、肉香肠、乳及乳制品、调味剂、谷类制品、用量 400mg/kg

。用作营养增补剂，限量 12.4(以食品中蛋白质的总量计)

。可用作虾、蟹等水产罐头中产生磷酸铵镁结晶的防止剂，用量 0.31.6。L - 谷氨酸单钠盐（MSG 俗称“味精”）具有强烈的肉类鲜味，是除食糖和食盐之外世界消费量最多的一种调味剂。特别是在PH值为 6.7 时，MSG 全部解离，呈味广泛用于烹饪和食品加工。一般用量为 0.20.5

。人均日允许摄入量不超过 6g/d。L-

谷氨酸盐酸盐用于改善啤酒的苦味，也可用作代盐剂、营养增补剂、增香剂。用途说明

2、在医药工业方面：L - 谷氨酸是非氨基酸，它在体内代谢。容易失去氨基，与酮酸发生转移反应，能合成其它氨基酸。食用后，有 96L - 谷氨酸可被体内吸收，因此可作为营养增补剂“要素膳”的原料之一，在上使用。