

华阳赖氨酸盐酸盐生产厂家

产品名称	华阳赖氨酸盐酸盐生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	10.00/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

赖氨酸盐酸盐厂家 赖氨酸盐酸盐生产厂家 赖氨酸盐酸盐价格

1.简介

中文产品名称：L-赖氨酸盐酸盐英文产品名称：L-Lysine monohydrochloride化学分子式：C₆H₁₄N₂O₂·HCL

CAS 编号：657-27-2

2.性状

白色或近白色自由流动性的结晶性粉末。几乎无臭

3.用途

营养增补剂。用于强化食品中的赖氨酸。黑麦、米、玉米、花生粉等所含赖氨酸为限制氨基酸，小麦、芝麻、燕麦等所含赖氨酸为限制氨基酸。尚可用于蛋黄酱、牛乳、方便面食品等。亦可用作调味料，以改善风味。白色或近白色自由流动性的结晶性粉末。几乎无臭。263~264 融化并分解。通常较稳定，高湿度60%以下稳定，60%以上则生成二水合物。与维生素C和维生素K3共存则易着色。碱性条件及直接与还原糖存在下加热则分解。易溶于水（40g/ml,35℃），水溶液呈中性至微酸性，与磷酸、盐酸、氢氧化钠、离子交换树脂等一起加热，起外消旋作用。赖氨酸为必需氨基酸。

营养增补剂。用于强化食品中的赖氨酸。黑麦、米、玉米、花生粉等所含赖氨酸为限制氨基酸，小麦、芝麻、燕麦等所含赖氨酸为限制氨基酸。尚可用于蛋黄酱、牛乳、方便面食品等。亦可用作调味料，以改善风味

用于食品工业。赖氨酸是蛋白质的重要组分之一，是人体不能自身合成但又十分需要的八种氨基酸之一，是一种优良的食品强化剂。因食物中缺乏赖氨酸，所以又称“必需氨基酸”。将赖氨酸添加到饮品、大米、面粉、罐头等食品中可以提高蛋白质的利用率，从而大大强化食品的营养，起到促进生长发育、增加食欲、减少疾病、增强体质的作用，用于罐头中有除臭保鲜的作用。

1.GB14480-94(g/kg)：面包、饼干、面条用面粉2~4。饮液0.3-.08；配制酒0.3-0.8；各类食品：根据生产需要添加。