

DL-蛋氨酸生产厂家

产品名称	DL-蛋氨酸生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	28.00/1kg
规格参数	产品名称:DL-蛋氨酸 级别:食品级 规格:25kg/件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

DL-蛋氨酸厂家,DL-蛋氨酸生产厂家,DL-蛋氨酸,食品级DL-蛋氨酸厂家,食品级DL-蛋氨酸生产厂家

【DL-蛋氨酸的性质】

中文名：DL-蛋氨酸

外文名：DL-2-Amino-4-(methylthio)butyric acid

中文别名：DL-甲硫氨酸

CAS No 59-51-8

分子式：C₅H₁₁NO₂S

分子量：149.21

CAS No：59-51-8

海胆味与蛋氨酸有关，可配制成调味剂。

尚用于氨基酸输液，综合氨基酸制剂。

性状：白色薄片状结晶或结晶性粉末。有特殊气味。味微甜。熔点281（分解）。10%水溶液的PH值5.6-6.1。无炫光性。对热和空气稳定。对强酸不稳定，可导致脱甲基作用。溶于水（3.3g/100ml,25℃）、烯酸和稀碱溶液。极难溶于乙醇，几乎不溶于

产品用途

- 1、L-谷氨酸在食品工业方面：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）。如用于方便食品的肉汤和汤类，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 0.3%~1.6%。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 0.2%~0.5%
 - 。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。