

半胱氨酸盐酸盐生产厂家

产品名称	半胱氨酸盐酸盐生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	80.00/1kg
规格参数	产品名称:半胱氨酸盐酸盐 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

半胱氨酸盐酸盐厂家,半胱氨酸盐酸盐生产厂家,半胱氨酸盐酸盐,食品级半胱氨酸盐酸盐厂家,食品级半胱氨酸盐酸盐生产厂家

半胱氨酸盐酸盐

分子式：H-Cys-OH HCl

英文名称：H-Cys-OH HCl

别名名称：L-半胱氨酸盐酸盐 L-半胱氨酸盐酸盐水合物 -氨基- -巯基丙氨酸盐酸盐 盐酸L-半胱氨酸 孚氨酸 L-无水巯基丙氨酸盐酸盐 L-Cysteine hydrochloride Cysteine HCIC₃H₇NO₂S · HCl · H₂O

分子量：175.64

无色至白色结晶或结晶性粉末，有轻微气味酸味，熔点175（分解）度。溶于水，水溶液呈酸性，1%溶液的pH值约为1.7，0.1%溶液pH值约为2.4。亦可溶于醇、氨水和乙酸

用途

- 1、半胱氨酸盐酸盐可溶于水。L-半胱氨酸盐酸盐是羧甲基半胱氨酸和乙酰基半胱氨酸生产的主要原料。
- 2、L-半胱氨酸盐酸盐是面包改良剂。L-半胱氨酸盐酸盐在食品的方面作为面包速成促进剂，能改变面包和食品的风味。用途: 面包改良剂；营养增补剂；剂；护色剂。对丙烯腈和芳香族酸中毒作用；有放射线损伤作用；和作用；有吸收酒精，将其在体内转化为乙米的解醉作用。

面包改良剂：促进发酵、防止氧化的作用。在食品的方面作为面包速成促进剂，能改变面包和食品的风

味。

在化妆品方面可用于化妆品

营养增补剂、剂、护色剂：用于天然果汁，防止维生素C氧化及色变。

主要用于医药、化妆品、生化研究等方面。用于面包料中，以促进谷朊形成及促进发酵、出模、防止老化等。用于天然果汁中，以防止维生素c氧化和防止果汁变成褐色。该品还有放射线损伤人体的作用，也是的，尤其是作为药（大多以乙酰L-半胱氨酸甲酯酸盐的形式使用。化妆品方面主要用于水、烫发液、防日晒的护肤膏霜等。