

L-亮氨酸生产厂家

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | L-亮氨酸生产厂家 |
| 公司名称 | 河北鸿韬生物工程有限公司 |
| 价格 | 48.00/1kg |
| 规格参数 | 产品名称:L-亮氨酸 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

L-亮氨酸厂家,L-亮氨酸生产厂家,L-亮氨酸,食品级L-亮氨酸厂家,食品级L-亮氨酸生产厂家

1.【产品名称】：L-亮氨酸，L-白氨酸，

[化学名]为：α-氨基异己酸[结构式]： $(\text{CH}_3)_2\text{CHCH}_2\text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}$ [分子式]： $\text{C}_6\text{H}_{13}\text{NO}_2$ [分子量]：131.172。白色有光泽六面体晶体或白色结晶性粉末。略有苦味。无臭，味微苦。约37 分解，于145-148 升华。在烃类存在下，在无机酸水溶液中性能稳定。每克溶于40ml水和约100ml醋酸。略溶于水。

3.营养增补剂；调味增香剂。L-亮氨酸是人体不能合成的一种必须氨基酸。食品工业上主要用作食品营养增补剂。药典级L-亮氨酸用于配制复合氨基酸输液和氨基酸制剂。按我国GB2760-96规定可用作香料。

亮氨酸*的食物来源包括糙米，豆类，肉类，坚果，大豆粉，和全麦。由于它是一种的氨基酸，这意味着身体不能自己生产，只能通过饮食获得。从事高强度体力活动和低蛋白质饮食的人，应该考虑采取白氨酸补充。尽管有独立补充形式，但是*还是与异亮氨酸和缬氨酸一起摄入。因此，选择混合型补充剂更为方便。

(1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。用量0.05%。

(2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感

(3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。

(4) 果汁、酒类等，分散剂。

(5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。

(6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）。