

# L-丝氨酸生产厂家

产品名称	L-丝氨酸生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	170.00/1kg
规格参数	产品名称:L-丝氨酸 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-丝氨酸厂家,L-丝氨酸生产厂家,L-丝氨酸,食品级L-丝氨酸厂家,食品级L-丝氨酸生产厂家

产品简介：

英文名称：L-Serine ，

分子式：C<sub>3</sub>H<sub>7</sub>NO<sub>3</sub>

分子量：105.09 ，

CAS：56-45-1

来源：丝氨酸可以从大豆、酿酒发酵剂、乳制品、鸡蛋、鱼、乳白蛋白、豆荚、肉、坚果、海鲜、种子、大豆、乳清和全麦获取。

2.白色结晶粉末。无臭，味甜

3.丝氨酸可以从大豆、酿酒发酵剂、乳制品、鸡蛋、鱼、乳白蛋白、豆荚、肉、坚果、海鲜、种子、大豆、乳清和全麦获取。

营养增补剂，调味料。主要用于氨基酸输液，因有特殊润湿性，也用于雪花膏、化妆品中

为了让身体产生足够的丝氨酸，必须要有充足的维生素B3，维生素B6和叶酸。此外，丝氨酸的天然食物来源包括肉类，大豆食品，乳制品，麦麸和花生等。但现代人类饮食中包含太多的加工食品，它们缺乏必要的营养素，因此很多人还需要额外采取营养补充剂弥补不足

丝氨酸补充剂有胶囊，片剂和粉末形式。既可以作为独立的食品补充，也可以结合其他氨基酸补充剂和

## 运动饮料

- (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。
- (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）

丝氨酸可以从大豆、酿酒发酵剂、乳制品、鸡蛋、鱼、乳白蛋白、豆荚、肉、坚果、海鲜、种子、大豆、乳清和全麦获取。