

L-半胱氨酸厂家

产品名称	L-半胱氨酸厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	125.00/1kg
规格参数	保质期:2年 产品规格:25kg/件 标准:国标或企标
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

L-半胱氨酸厂家,L-半胱氨酸生产厂家,L-半胱氨酸,食品级L-半胱氨酸厂家

CAS号：52-90-4

MDL号：MFCD00064306

EINECS号：200-158-2

RTECS号：HA1600000

无色至白色细柱状结晶或白色结晶性粉末，有轻微特殊气味和滋味(略酸)。具还原性，有抗氧和防止非酶性褐变作用Chemicalbook。熔点175 (分解)。溶于水，水溶液呈酸性，pH值在3%时为1.2，1%时为1.7，0.1%时为2.4。

1. 在化妆品方面：用于生产烫发精、防晒霜、香水、养发精等，这种以半胱氨酸取代巯基乙酸的烫发精、冷烫精，具有烫发容易，发型易保持，柔而不乱等优点，还可以配制防晒霜和生发香水；

在食品方面：面包发酵促进剂、保鲜剂。半胱氨酸作为发酵助剂、奶粉及果汁用抗氧剂和稳定剂，以及宠物食物的营养添加剂等；

主要用于化妆品、生化研究等方面。用于面包料中,以促进谷胱形成及促进发酵、出模、防止老化等。用于果汁中,以防止维生素c氧化和防止果汁变成褐色。

1、面包改良剂：发酵、防范氧化的作用。在食品的方面作为面包速成剂，能改变面包和食品的风味。

2、在化妆品方面可用于化妆品的烫发精等等。

3、营养增补剂、剂、护色剂：用于果汁，防范维生素C氧化及色变。

此外,半胱氨酸是一种产生的氨基酸，在食品加工中具有许多用途，它主要用于焙烤制品，作为面团改良剂的必需成分。半胱氨酸是一种还原剂，它可以促进面筋的形成，减少混合所需的时间和所需药用的能量，半胱氨酸通过改变蛋白质分子之间和蛋白质分子内部的二硫键，减弱了蛋白质的结构，这样蛋白质就伸展开来。L-胱氨酸同时也是生产肉味香精所必须的原材料,其反应原来为美拉德反应,肉味香精广泛的应用于薯条，火腿肠等领域.