

# L-谷氨酰胺厂家

产品名称	L-谷氨酰胺厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	55.00/1kg
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-谷氨酰胺厂家,L-谷氨酰胺生产厂家,L-谷氨酰胺,食品级L-谷氨酰胺厂家

品名：L-谷氨酰胺

英文名称：L-Glutamine ( 2-Aminoglutaramic acid ; Glutamic acid amide )

含量：99%

CAS：56-85-9

分子式：C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>N<sub>2</sub>O<sub>3</sub>

L谷氨酰胺为白色结晶体或结晶粉末物质。

L-谷氨酰胺广泛存在于自然界，例如，以游离状态含于南瓜、向日葵的幼苗中，其N-乙基化合物（茶氨酸，theanine）含于茶叶中。虽然可自天然产物提取谷氨酰胺，但大量生产则采用发酵法和合成法。

### 合成法

由L-谷氨酸-5-甲酯（[1499-55-4]）经缩合、加成、成盐、水解而得。谷氨酸在浓硫酸存在下与甲醇酯化，所得的酯化液滴加入甲醇和二硫化碳的混合液中，一边滴加，一边在冷却下通氨。酯化液滴加完后，继续通氨，然后加入三乙胺，在30℃密闭放置40h。经减压浓缩赶氨后，得L-甲酯-L-谷氨酸-N-氨磺酸二铵盐浓缩液。将其加热至40-45℃，加入乙酸。搅拌30分钟后，减压除去二硫化碳，此时析了大量结晶。然后加入等体积甲醇，于0℃放置12h，过滤，得谷氨酰胺粗品。经活性炭脱色、重结晶得成品。

## 发酵法

将葡萄糖或乙酸、乙醇作为培养基碳源，用黄色短杆菌（*Brevibacterium flavum*）菌种发酵，以葡萄糖计产率为39g/L，收率为39%。