

# 谷氨酰胺厂家

产品名称	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

谷氨酰胺厂家,谷氨酰胺生产厂家,谷氨酰胺,食品级谷氨酰胺厂家

【产品名称】：谷氨酰胺

【英文名字】：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>分子量 146.14EINECS号 200-292-1熔点：185 (dec.)(lit.)

L谷氨酰胺为白色结晶体或结晶粉末物质。营养增补剂，调味增香剂。L-谷氨酰胺是构成人体蛋白质所必需的20种氨基

酸。本标准适用于食品添加剂 L-谷氨酰胺，该产品在食品加工中作营养增补剂，调香增补剂。

- 1、强化工艺和加工设备必须切实可行和容易获得，成本低廉，以保证待强化的营养素顺利添加到食品中，
- 2、载体食物的消费范围覆盖越大越好(特别是营养素缺乏普遍的农村和贫困人群)，而且这种食物应该是工业化生产的；载体食物的消费量应比较稳定，以便能比较准确地计算营养素添加量，同时能避免摄入(如软饮料、零食)过量。
- 3、强化的工艺流程不改变食物原有感官性状，而且在进一步烹调加工中营养素不发生明显损失。
- 4、强化技术和方法应视产品的种类性质而定。如面粉的强化，采用喷雾法或直接混合法，先将营养强化

剂制成含量较高的基料，然后再将基料与数百倍的普通面粉进行混合均匀。而对于方便面（油炸）的强化，则可将营养强化剂（如脂溶性VA、VD、VB、水溶性VB1、VB2、VC、尼克酸、矿物质等）添加到各种调理包中。