

L-天门冬氨酸钠厂家

产品名称	L-天门冬氨酸钠厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	70.00/1kg
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-天门冬氨酸钠厂家,L-天门冬氨酸钠生产厂家,L-天门冬氨酸钠,食品级L-天门冬氨酸钠厂家

【中文名称】:L-天门冬氨酸钠

【中文别名】:L-天门冬氨酸钠

【英文名称】:sodium hydrogen L-aspartate

【CAS】:3792-50-5

【EINECS】:223-264-0

为无色至白色柱状结晶,或白色结晶性粉末。味清淡,味觉阈值0.16%。熔点140.4。易溶于水(66.7%, 20),不溶于乙醇。天然品存在于甜菜、乳蛋白等中。

广泛用于食品行业的保鲜剂、防腐剂,可代替味精

在食品工业方面,L-天门冬氨酸是一种良好的营养增补剂,添加于各种清凉饮料;是糖代用品阿斯巴甜的主要生产原料;

在化工方面,可以作为制造合成树脂的原料,大量用于合成环保材料聚天门冬氨酸;亦可作为化妆品的营养性添加剂等。

L-天门冬氨酸钠具有优良的显鲜、防腐作用,广泛应用于食品行业的显鲜剂、防腐剂,可替代味精。多

与天然调味品、谷氨酸钠、甘氨酸或柠檬酸钠、丁二酸钠等合用。主要用于各类咖喱、醋、鱼类罐头、蔬菜罐头、面包、饼干、饮料等作为风味改良剂。如用于橘子汁等清凉饮料，因有独特爽口香味，可增加清凉感，并常与聚磷酸盐一起使用。与其他调味品合用，有增效作用。

- (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。