

# L-半胱氨酸生产厂家

产品名称	L-半胱氨酸生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	120.00/kg
规格参数	品牌:L-半胱氨酸生产厂家 型号:食品级L-半胱氨酸 产地:山东L-半胱氨酸
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

## 产品详情

L-半胱氨酸厂家 L-半胱氨酸生产厂家 L-半胱氨酸价格

L-半胱氨酸简介：

中文名称:半胱氨酸

中文别名:2-氨基-3-巯基丙酸; -巯基- -氨基丙酸;3-巯基丙氨酸;硫代丝氨酸;L-半胱氨酸;L-巯基丙氨酸

英文名称:L(-)-Cysteine、 L-Cysteine Base ;

CAS:52-90-4

EINECS:200-158-2

分子式:C3H7NO2S

分子量:121.15

半胱氨酸是一种天然产生的氨基酸,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。

### 3.用途

1、半胱氨酸盐酸盐可溶于水。L-半胱氨酸盐酸盐是羧甲基半胱氨酸和乙酰基半胱氨酸生产的主要原料。

2、L-半胱氨酸盐酸盐是面包改良剂。L-

半胱氨酸盐酸盐在食品的方面作为面包速成促进剂，能改变面包和食品的风味。

用途: 面包改良剂；营养增补剂；抗氧化剂；护色剂。对丙烯腈和芳香族酸中毒作用；有预防放射线损伤作用；和化痰作用；有吸收酒精，将其在体内转化为乙米的解醉作用。

面包改良剂：促进发酵、防止氧化的作用。在食品的方面作为面包速成促进剂，能改变面包和食品的风味。

在化妆品方面可用于化妆品

营养增补剂、抗氧化剂、护色剂：用于天然果汁，防止维生素C氧化及色变。

主要用于医药、化妆品、生化研究等方面。用于面包料中，以促进谷朊形成及促进发酵、出模、防止老化等。用于天然果汁中，以防止维生素c氧化和防止果汁变成褐色。该品还有预防放射线损伤人体的作用，也是的，尤其是作为化痰药（大多以乙酰L-半胱氨酸甲酯酸盐的形式使用。化妆品方面主要用于美容水、烫发液、防日晒的护肤膏霜等。