

食品级L-赖氨酸盐酸盐厂家

产品名称	食品级L-赖氨酸盐酸盐厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	18.00/公斤
规格参数	品牌:L-赖氨酸盐酸盐厂家 型号:食品级L-赖氨酸盐酸盐 产地:山东L-赖氨酸盐酸盐
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-赖氨酸盐酸盐厂家 L-赖氨酸盐酸盐生产厂家 L-赖氨酸盐酸盐价格

1.简介

L-赖氨酸盐酸盐

L-Lysine Monohydrochloride

(2, 6-Diaminohexanoic Acid Hydrochloride)

别名 L-2, 6-二氨基己酸盐盐酸盐

编码 GB 16.000

1. 蛋白质水解分离法 由血粉、酪蛋白、脱脂大豆水解后，由离子交换树脂分离而得。
2. 合成法 以己内酰胺为原料或以糖醛为原料制取。
3. 发酵法 经由二氨基庚二酸的二步法及从淀粉、糖质原料的一步法发酵制取。

2.性状

白色或近白色自由流动性的结晶性粉末。几乎无臭。263264融化并分解。通常较稳定，高湿度60以下稳定，60以上则生成二水合物。与维生素C和维生素K3共存则易着色。碱性条件及直接与还原糖存在下加热则分解。易溶于水（40g/ml,35），水溶液呈中性至微酸性，与磷酸、盐酸、氢氧化钠、离子交换树脂等一起加热，起外消旋作用。

3.用途

功用：营养增补剂。用于强化食品中的赖氨酸。黑麦、米、玉米、花生粉等所含赖氨酸为限制氨基酸，小麦、芝麻、燕麦等所含赖氨酸为限制氨基酸。尚可用于蛋黄酱、牛乳、方便面食品等。亦可用作调味料，以风味。

1.GB14480-94(g/kg)：面包、饼干、面条用面粉2~4。饮液0.3-.08；配制酒0.3-0.8；各类食品：根据生产需要添加。2.FDA，§ 172.30（2000）：占食品中总蛋白质量的6.4%。

- （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（保鲜）