

食品级L-半胱氨酸厂家

产品名称	食品级L-半胱氨酸厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	120.00/公斤
规格参数	品牌:L-半胱氨酸厂家 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

一、简介

L-半胱氨酸又称半胱氨酸，是一种人体非必需氨基酸，氨基酸是蛋白质的组成单位，蛋白质是生命的物质基础，大至人类小到微生物，无一不是由蛋白质组成的。蛋白质是由肽类所组成，肽类的肽链是由氨基酸组成

二、性状

性状 无色或白色有光泽片状结晶性粉末。稍带特殊气味。味微苦。熔点280~281℃，对强酸不稳定，可导致脱甲基作用。溶于水（3.3g/100mL）、30℃温热的稀乙酸、稀碱溶液和稀无机酸溶液。用途 营养增补剂，在燕麦、黑麦、米、玉米、小麦、花生、大豆、菠菜等植物性食物中属于限制氨基酸。大豆蛋白中缺乏蛋氨酸，用DL-蛋氨酸补充后其营养价值可接近牛奶蛋白。另在含谷氨酸钠的酵母水解物的食品中，可增加香味。用于对上述食品营养强化，以改善氨基酸平衡，因价格较高于DL-蛋氨酸，而效果相故常用DL-蛋氨酸。限量 占食品中总蛋白质量的3.1%(FDA，§172.320.1994)

三、用途

面包改良剂：发酵、防范氧化的作用。在食品的方面作为面包速成剂，能改变面包和食品的风味。

用于面包料中，以促进谷胱形成及促进发酵、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

面包改良剂；营养增补剂；护色剂。

