

食品级L-半胱氨酸盐酸盐厂家

产品名称	食品级L-半胱氨酸盐酸盐厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	75.00/公斤
规格参数	品牌:L-半胱氨酸盐酸盐厂家 型号:食品级L-半胱氨酸盐酸盐 产地:山东L-半胱氨酸盐酸盐
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-半胱氨酸盐酸盐厂家 L-半胱氨酸盐酸盐生产厂家 L-半胱氨酸盐酸盐价格

【简介】

中文名称:L-半胱氨酸盐酸盐(无水物)

中文同义词:L-胱氨酸盐酸盐;L-氢氯半胱氨酸一水物;

英文名称:L-Cysteinehydrochlorideanhydrous

英文同义词:Cysteine-HCl-H₂Ocryst.researchgrade;

CAS号:52-89-1

分子式:C₃H₈CINO₂S

分子量:157.62

EINECS号:200-157-7

【性状】

白色结晶或白色粉末状，微臭，
味酸，易溶于水、乙酸、微溶于乙醇、丙酮、乙酸乙酯、苯、2硫化碳。

【用途】

面包改良剂；营养增补剂、抗氧化剂、护色剂。对丙B烯腈和芳香族中毒有解毒作用，有预防放射线损伤的作用，有治疗气管炎和化痰作用，有吸收酒精，将其在体内的乙醛的解毒作用。

L-半胱氨酸是含硫非必需氨基酸。在生物体内，由甲硫氨酸的硫原子置换丝氨酸的羟基氧原子并经胱硫醚而合成。L-半胱氨酸可生成谷胱甘肽，参与细胞的还原过程和*内的磷脂代谢，能保护肝细胞不受损害，并能刺激造血机能，增加白细胞、促进皮肤损害的修复。

用于治疗放射性

中毒、重金属中毒、中毒性肝炎、血清病等，并能预防肝坏死症。用作化妆品的烫发精、防晒霜、香水、养发精中的组分；可用作食品添加剂，防止维生素C氧化及变色；用于面包中促进谷蛋白质形成及发酵、出模等。

L-半胱氨酸用于肉制品、乳制品、面包、面糖制品中，可以增强食品稳定性、减慢发酵变黑反应；抗坏血酸的稳定作用，对减慢脂肪的自动氧化，食品保藏剂作用的增强以及对食品的芳香作用都有很大的可能性。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，能延长天然果汁的保存期。日本较多地用于奶粉中，以防奶粉变质。将L-半胱氨酸添加到天然的水果汁为抗氧化剂，对阻止食品变质是有效的。