

# 食品级L-半胱氨酸碱厂家

产品名称	食品级L-半胱氨酸碱厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	130.00/公斤
规格参数	品牌:L-半胱氨酸碱厂家 型号:食品级L-半胱氨酸碱 产地:山东L-半胱氨酸碱
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-半胱氨酸碱厂家 L-半胱氨酸碱生产厂家 L-半胱氨酸碱价格

L-半胱氨酸 L-半胱胺氨基酸，一种生物体内常见的氨基酸。为含硫（高中人教化学选修5上定义氨基酸不含硫）-氨基酸之一，遇硝普盐（nitroprusside）呈紫色（因SH而显色），存在于许多蛋白质、谷胱甘肽中，与Ag<sup>+</sup>，Hg<sup>+</sup>，Cu<sup>+</sup>等金属离子可形成不溶性的硫醇盐（mercaptide）。即R-S-M<sup>-</sup>，R-S-M<sup>-</sup>-S-R（M<sup>+</sup>，M<sup>2+</sup>各为1价、2价金属）。

EINECS:200-158-2

分子式:C3H7NO2S

分子式：cysteine HSCH<sub>2</sub>CH(NH<sub>2</sub>)COOH，

分子量:121.15

水中溶解度：277.433g/L(25℃，水)

溶解性：溶于稀无机酸和碱性溶液，不易溶于水，难溶于乙醇，不溶于醚和氯仿

比旋光度：+8.3° ~ +9.5°

溶解状况：95.0%

含量：98.0% ~ 101.5%

重金属：10ppm

氯化物： 0.04%

砷盐： 1ppm

干燥失重： 0.5%

燃烧残渣： 0.1%

PH值： 4.5 ~ 5.5

铁盐： 10ppm

氨盐： 0.02%

硫酸盐： 0.03%

半胱氨酸的分解是在厌氧条件下通过脱硫氢酶的作用分解成丙酮酸和硫化氢和氨，或是通过转氨基作用，经由中间产物  $\alpha$ -巯基丙酮酸分解成为丙酮酸和硫黄，在氧化条件下，氧化成半胱氨酸亚硫酸后，可经转氨基作用分解成为丙酮酸与亚硫酸，以及由脱羧基作用分解成为亚牛磺酸、牛磺酸等。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和所需药用的能量，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。