

食品级L-羟基脯氨酸厂家

产品名称	食品级L-羟基脯氨酸厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	300.00/公斤
规格参数	品牌:L-羟基脯氨酸厂家 型号:食品级L-羟基脯氨酸 产地:山东L-羟基脯氨酸
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-羟基脯氨酸厂家 L-羟基脯氨酸生产厂家 L-羟基脯氨酸价格

1.简介

中文名称：L-羟基脯氨酸

中文别名：L-羟基脯氨酸;反式-4-羟基-L-脯氨酸，L-羟脯氨酸

英文名称：H-Hyp-OH

英文别名：L-Hydroxyproline;trans-4-Hydroxy-L-proline

CAS号：51-35-4

分子式：C₅H₉NO₃

分子量：131.10

2.性状

白色片状结晶性或结晶性粉末。呈苦味中的独特甜味

3.用途

.增味剂；营养强化剂。香味料。主要用于果汁、清凉饮料、营养饮料等；用作生化试剂。亚氨基酸之一，通常在第四位上带有羟基，但有时也在第3位上。由于有两个不对称的碳原子，所以有4种立体异构体。在动物胶和骨胶原中含有L-羟脯氨酸。自然界中不存在D-羟脯氨酸。L-别羟脯氨酸是从鬼笔鹅膏中得

到的有毒的多肽鬼笔环肽 (phalloidine) 的组成成分。一般的蛋白质不存在这种氨基酸。在自然界的羟脯氨酸的甲基衍生物中有左旋水苏碱 (betonicine)、右旋水苏碱 (turicine) [这些都存在于林生水苏 (Stachys silvatica) 和药水苏 (betonica , officinalis) 的叶和茎中] 和 γ -羟古液酸 (γ -hydroxyhygric acid) 存在于巴豆属的 *Croton gubonga* 的皮中。在生物体内羟脯氨酸是由脯氨酸合成的，但不是以游离状态，而是在肽链中被羟基化。它的分解作用类似脯氨酸，但以带着羟基的状态进行，所以成为4-羟基谷氨酸。与茚三酮反应会形成黄色溶液

增味剂;营养强化剂。香味料。主要用于果汁、清凉饮料、营养饮料等;用作生化试剂

- (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)