

D-半乳糖厂家 D-半乳糖生产厂家

产品名称	D-半乳糖厂家 D-半乳糖生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	222.00/千克
规格参数	品牌:D-半乳糖 型号:食品级D-半乳糖 产地:山东D-半乳糖
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

D-半乳糖厂家 D-半乳糖生产厂家 D-半乳糖价格

一、简介

中文名称：D-半乳糖

英文名称：D-galactose;D-cerebrose;D-Gal; -D-Galactopyranose

英文别名：D-Galactopyranose

CAS号：59-23-4

分子式：C₆H₁₂O₆

分子量：180.16

纯度：98.0%以上

二、性状

白色晶体或结晶性粉末,无特殊气味,能溶于水和吡啶,水中溶解度:680 g/L (25 ° C);微溶于甘油和醇。半乳糖是一种由六个碳和一个醛组成的单糖,归类为醛糖和己糖。D-半乳糖和L-半乳糖均天然存在。D-半乳糖一般作为乳糖的结构部分存在于牛奶中,牛奶中的乳糖被人体分解为葡萄糖和半乳糖被吸收利用。

含量： 98%

干燥失重： 0.5%

残渣： 0.5%

氯化物： 0.003%

硫酸盐： 0.005%

重金属： 0.001%

三、用途

1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品等。2、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。3、烟草制品：可代替甘油作烟丝的加香、防冻保湿剂。4、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料、兽药产品等。尽量选择容易被人体吸收的营养强化剂，尽量避免使用难溶的、难以吸收或易被食物影响吸收率的强化剂。有些无机盐和维生素容易在食物中相互作用而被破坏或因水洗而损失，因此所加入的营养素应和原有食物无干扰作用，如铁就可食物中的某些单酸、酯酰形成沉淀。