

L-半胱氨酸盐酸盐厂家 L-半胱氨酸盐酸盐生产厂家

产品名称	L-半胱氨酸盐酸盐厂家 L-半胱氨酸盐酸盐生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	76.00/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

中文别名：L-半胱氨酸盐酸盐; L-半胱氨酸盐酸盐水合物; L-丰胱胺酸盐; 半胱氨酸, 盐酸盐水合物; L-半胱氨酸盐酸盐(无水物); -氨基- -巯基丙酸盐; 盐酸L-半胱氨酸; L-无水巯基丙氨酸盐酸盐 [1]

英文名称：L-Cysteine hydrochloride hydrate英文别名：L-Cysteine hydrochloride; L-cysteine hcl cell culture tested; H-Cys-OH.HCl; L-Cysteine Hcl Anhydrous; L-cysteine HCL MONO; L-Cysteine HCl; Di-isopropyl nahphthaleneCAS RN：52-89-1EINECS：200-157-7分子式：C3H7NO2SHCL分子结构图分子结构图 [2]分子量：157.61

用途与注意事项：面粉处理剂、营养增补剂。作为营养增补剂，其添加量不应超过总蛋白质含量的2.3（包括L-胱氨酸）。（GB27601996）中规定：用于发酵面制品，0.06g/kg。参考用量：具体使用时可加入面粉中混匀，或在和面时加入。通常，用于面包的添加量为0.020.045g/kg；用于天然果汁，可防止维生素C的氧化和褐变，用量为0.20.8g/kg。、半胱氨酸盐酸盐可溶于水，

3、面包改良剂：促进发酵、防止氧化的作用。在食品的方面作为面包速成促进剂，能改变面包和食品的风味。

4、在化妆品方面可用于化妆品

5、营养增补剂、抗氧化剂、护色剂：用于天然果汁，防止维生素C氧化及色变。

主要用于医药、化妆品、生化研究等方面。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。该品还有预防放射线损伤人体的作用，也是治疗支气管炎的药物，尤其是作为化痰药（大多以乙酰L-半胱氨酸甲酯酸盐的形式使用。化妆品方面主要用于美容水、烫发液、防日晒的护肤膏霜等。

