

# 华阳半胱氨酸盐酸盐厂家

产品名称	华阳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:华阳半胱氨酸盐酸盐厂家 型号:食品级半胱氨酸盐酸盐 产地:山东半胱氨酸盐酸盐
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

半胱氨酸盐酸盐厂家 半胱氨酸盐酸盐生产厂家 半胱氨酸盐酸盐价格

中文名：L-半胱氨酸盐酸盐

外文名：L-Cysteine monohydrochloride

分子式：C<sub>3</sub>H<sub>7</sub>NO<sub>2</sub>S · HCl · H<sub>2</sub>O

分子量：175.64

L-半胱氨酸盐酸盐为无色至白色结晶或结晶性粉末，有轻微特殊气味酸味，熔点175（分解）度。溶于水

无色至白色结晶或结晶性粉末，有轻微特殊气味酸味，熔点175（分解）度。溶于水，水溶液呈酸性，1%溶液的pH值约为1.7，0.1%溶液pH值约为2.4。具有还原性，有和防止非酶褐变的作用

- 1、半胱氨酸盐酸盐可溶于水，制成针剂或片剂。
- 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的烫发精、防晒霜、香水和头发调理剂等等。
- 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。

产品：

1.GB172.320：发酵面制品，0.06g/kg。2.FDA，§ 172.320（2000）作为营养增补剂，应占食品中总蛋白质量的2.3%（质量）。3.FDA，§ 184.1272（2000）：面粉量的0.09%。4.FEMA规定，在饮料、焙烤食品、肉类制品、乳制品、调味品和谷类中的为100mg/kg。5.一般在面包中的用量为20~45mg/kg。天然果汁中的用量可达200~800mg/kg。6.GB2760-2011(以苯甲酸计)：风味冰，冰棍类，果酱（罐头除外），腌渍的蔬菜，调味糖浆，醋，酱油，酱及酱制品，半固体复合调味料，液体复合调味料（不包括12.03,12.04），果蔬汁（肉）饮料（包括发酵型饮料等），蛋白饮料类，风味饮料（包括果味饮料，乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料），茶、咖啡、植物饮料类，1.0g/KG；蜜饯凉果0.5g/KG；胶基糖果1.5g/KG；胶基糖果除外的其他糖果果酒 0.8g/KG；复合调味料 0.6g/KG浓缩果汁（浆）（食品工业用） 2.0g/KG；碳酸饮料0.2g/KG；配制酒（预制酒） 0.4g/KG。

7.GB 2760-2011：发酵面制品，使用量0.06g/kg；冷冻米面制品，使用量是0.6g/kg（以L-半胱氨酸盐酸盐计）。