

华阳甘氨酸厂家

产品名称	华阳甘氨酸厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	18.00/公斤
规格参数	品牌:华阳甘氨酸厂家 型号:食品级甘氨酸 产地:山东甘氨酸
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

甘氨酸厂家 甘氨酸生产厂家 甘氨酸价格

甘氨酸

性状：白色单斜晶系或六方晶系晶体，或结晶粉末。无臭，有特殊甜味。

1、调味 与丙氨酸合用于含醇饮料，添加量：葡萄酒0.4%，威士忌酒0.2%，香槟酒1.0%。其他如粉末汤料约添加2%；酒糟腌的食品1%。由于其能一定程度呈虾、墨鱼味，可用于调味酱。

2、对枯草杆菌及大肠杆菌的繁殖有一定抑制作用。故可用作鱼糜制品、花生酱等的防腐剂，添加量1%~2%。

3、缓冲作用 因甘氨酸为具有氨基和羧基的两性离子，故有很强的缓冲性。对食盐和醋等的味感能起缓冲作用。添加量为盐腌品0.3%~0.7%，酸渍品0.05%~0.5%。

4、抗氧化作用(利用其金属螯合作用) 添加于奶油、干酪、人造奶油、牛乳制品等可延长保存期3~4倍。为使焙烤食品中的猪油稳定，可添加葡萄糖2.5%和甘氨酸0.5%。速煮面用的小麦粉中添加0.1%~0.5%，同时可起调味作用。

5、按我国GB 2760规定可用作香料。

产品用途：

一.食品级甘氨酸的用途

1、作为调味剂、甜味剂、增香剂、营养增补剂。用于含醇饮料，动植物食品加工；

腌制咸菜和甜酱以及酱油、醋、果汁等的添中剂，从而改善食品的风味和增加食品的营养。用做调味剂、甜味剂，与 DL- 丙氨酸、枸橼酸等配合使用于含醇饮料中；

合成清酒和饲料时用作酸味矫正剂、缓冲剂；在腌制咸菜、甜酱、酱油、醋和果汁时用做添加剂，以改善食品风味、味道、保持原味、提供甜味源等；

2.用作鱼糜制品、花生酱等的防腐剂；

3.利用它本身的氨基和羧基，对食盐和醋等味感起缓冲作用；

4.用作饲料添加剂中的诱食剂(引诱剂)；

5.食品酿造、肉食加工和清凉饮料的配方及糖精钠的去苦剂；

6.用作奶油、干酪、人造奶油、速食面、小麦粉和猪油等的稳定剂；

7.用作食品加工中对维生素 C 进行稳定；