

# 甘氨酸厂家电话

产品名称	甘氨酸厂家电话
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	22.00/kg
规格参数	品牌:甘氨酸厂家 型号:甘氨酸生产厂家 产地:江苏甘氨酸厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

## 产品详情

甘氨酸厂家,甘氨酸生产厂家,甘氨酸,甘氨酸添加量,甘氨酸标准

中文别名 甘氨酸;甘氨酸(医药级);氨基乙酸(医药级);胶糖 CAS RN 56-40-6 EINECS号 200-272-2 分子式 C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>NO<sub>2</sub> 分子量 75.06

### 二、性状

物化性质 性状 白色单斜晶系或六方晶系晶体，或白色结晶粉末。无臭，有特殊甜味。熔点 248 （分解）相对密度 1.1607

### 三、用途

用作生化试剂，用于医药、饲料和食品添加剂，氮肥工业用作脱碳剂

- 1.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；合成清酒和精良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，能枯草杆菌及大肠杆菌的繁殖；
- 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；

8.在味精中有10%的成份为甘氨酸；

9.可用作防腐剂，起到重要的防腐作用。

10、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。

11、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%。

12、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。

13、按我国GB 2760规定可用作香料。