

DL-丙氨酸生产厂家

产品名称	DL-丙氨酸生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	26.00/kg
规格参数	品牌:DL-丙氨酸厂家 型号:DL-丙氨酸生产厂家 产地:江苏DL-丙氨酸厂家
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

DL-丙氨酸厂家,DL-丙氨酸生产厂家,DL-丙氨酸,DL-丙氨酸添加量,DL-丙氨酸标准

别名L-2-氨基丙酸; DL- -氨基丙酸; DL- -丙氨酸

英文别名DL-Alanine (1.00963); DL-2-Amino Propanoic Acid; H-DL-Ala-OH; DL-2-Aminopropionic acid

CAS NO.302-72-7

纯度>98.5(T)

等级GR

无色至白色无臭针状结晶或结晶性粉末。有甜味。味觉阈值0.06%。由水-乙醇液重结晶者为斜方晶系，由水重结晶者为针状结晶或结晶性粉末。5%水溶液的Ph值5.5~7.0。约于295~300 融化并分解。化学性能稳定。遇亚硝酸可转变为L-乳酸。易溶于水(

增强化学调味料的调味效果对于核酸系调味料，添加约为其3~5倍的量，可增强调味效果。改善人工甜味剂的味感对人工甜味剂添加1%~10%(一般为1%左右)的量，能使甜味柔和，改善后味。改善有机酸的酸味按1%~5%的量添加于有机酸，可改善冰醋酸、琥珀酸、富马酸、柠檬酸、酒石酸等的酸味。改进醋的风味时用量约0.2%。提高腌制效果按食盐量的5%~10%添加，可缩短腌制时间。提高含醇饮料的质量按0.1%~0.5%或0.2%~1.5%的比例添加于含醇饮料能使酒味醇和。尚可防止发泡酒老化，减少酵母臭。

营养增补剂。调味料，包括下述若干方面。增强化学调味料的调味效果对于核酸系调味料，添加约为其3

~ 5倍的量，可增强调味效果。改善人工甜味剂的味感对人工甜味剂添加1%~10%(一般为1%左右)的量，能使甜味柔和，改善后味。改善有机酸的酸味按1%~5%的量添加于有机酸，可改善冰醋酸、琥珀酸、富马酸、柠檬酸、酒石酸等的酸味。改进醋的风味时用量约0.2%。提高腌制效果按食盐量的5%~10%添加，可缩短腌制时间。提高含醇饮料的质量按0.1%~0.5%或0.2%~1.5%的比例添加于含醇饮料能使酒味醇和。尚可防止发泡酒老化，减少酵母臭。

占食品中总蛋白质含量的6.1%(以重量计)(FDA § 172 . 320 , 2000)。占腌渍香料的1%(加于腌渍水中)(FDA § 172 . 540 , 2000)。FEMA(mg/kg)：焙烤食品75~375；无醇饮料、蛋制品、鱼制品，50~250；含醇饮料、早餐谷物、凝胶及布丁、代乳品、乳制品，50~150；干酪、水果冰品、其他谷类、代糖品，10~20；胶基糖、果酱、果冻、加工蔬菜、复水蔬菜，5~10；调味品20~100；糖果、软糖、甜沙司，25~100；油脂、加工水果，10~30；冷饮60~200；调味酱200~1000；硬糖50~200；速溶咖啡及茶、肉制品、禽制品、汤料，100~500；果仁制品，75~225；调味香料2000~4000；小吃食品100~200；软糖25~100。