河北华阳L-苯丙氨酸生产厂家

产品名称	河北华阳L-苯丙氨酸生产厂家
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	85.00/千克
规格参数	品牌:华阳 级别:食品级 产地:河北
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

中文名称：L-苯丙氨酸;L-2-氨基-3-苯基丙酸;

英文名称：L-Phenylalanine;L- α -Aminobenzenepropanoic Acid

分子式：C9H11NO2分子量：165.19CAS号：63-91-2含量：98.5%以上

性质：从水中析出者为白色针状结晶。熔点283-284℃（迅速加热）。溶于水，微溶于乙醇、 。味略苦，干燥状态在空气中稳定，具有左旋光活性，是人体必需的８种氨酸之一。

用途：L-
苯丙氨酸是必需的氨酸之一。用作营养强化剂、氨酸输液和复合氨酸制剂的成分。

营养增补剂。必需氨基酸之一。在大多数食品的蛋白质中几乎非限制氨基酸。可添加于焙烤食品，除强化苯丙氨酸外，与糖类起氨基-羰基反应，可改善食品的香味。

功用：l-苯丙氨酸是重要的食品添加剂-甜味剂阿斯巴甜（aspartame）的主原料，人体必需氨基酸之一，在医药行业主要用于氨基酸输液和氨基酸类药物。l-苯丙氨酸是人体不能合成的一种必需氨基酸。食品工业上主要用作食品甜味剂阿斯巴甜的合成原料;也可作为营养增补剂。

生化研究。配制培养基。营养学研究。

l-苯丙氨酸是必需的氨基酸之一[2] 。用作营养强化剂、氨基酸输液和复合氨基酸制剂的成分。该品是多种抗癌药物及二肽甜味的原料。

氨基酸类药。用于氨基酸输液、综合氨基酸制剂及营养强化剂，大量用于合成新型甜味剂天冬甜素 （l-天冬氨酸、l- 苯丙氨酸结合的二肽甲酯）

用途：营养增补剂,必须氨基酸之一.在大多数食品的蛋白质中几乎非限制氨基酸.可添加于焙烤食品,除强化苯丙氨酸外,与糖类起氨基羰基反应,可改善食品香味.食品工业上主要用作食品甜味剂阿斯巴甜的合成原料

可添加于焙烤食品，除强化苯丙氨酸外，与糖类起氨基-羰基反应，可改善食品的香味。

功用：l-苯丙氨酸是重要的食品添加剂-甜味剂阿斯巴甜（aspartame）的主原料。食品工业上主要用作食品甜味剂阿斯巴甜的合成原料;也可作为营养增补剂。l-苯丙氨酸是必需的氨基酸之一。用作营养强化剂、复合氨基酸制剂的成分。用于营养强化剂，用于合成新型甜味剂天冬甜素（l-天冬氨酸、l- 苯丙氨酸结合的二肽甲酯）

食品营养强化初是作为一种公众健康问题的解决方案提出的。食品强化总的目的是保证人们在各生长发育阶段及各种劳动条件下获得全面的合理的营养，满足人体生理、生活和劳动的正常需要，以维持和提高人类的健康水平。

（一） 弥补天然食物的缺陷，使其营养趋于均衡

人类的天然食物，几乎没有一种单纯食物可以满足人体的全部营养需要，由于各国人民的膳食习惯，地区的食物收获品种及生产、生活水平等等的限制，很少能使日常的膳食中包含所有的营养素，往往会出现某些营养上的缺陷。根据营养调查，各地普遍缺少维生素B2，食用精白米、精白面的地区缺少维生素B1，果蔬缺乏的地区常有维生素C缺乏，而内地往往缺碘。这些问题如能在当地的基础膳食中有的放矢地通过营养强化来解决，就能减少和防止疾病的发生，增强人体体质。

（二） 弥补营养素的损失，维持食品的天然营养特性

食品在加工、贮藏和运输中往往会损失某些营养素。如精白面中维生素B1已损失了相当大的比例，同一种原料，因加工方法不同，其营养素的损失也不同。在实际生产中，应该尽量减少食品在加工过程中损耗。