

L-丝氨酸生产厂家

产品名称	L-丝氨酸生产厂家
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
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

性状：白色结晶性粉末。无臭，味甜。约于228 熔化并分解。PH值9时外消旋化。蛋白质加酸水解时损失很多。热稀碱溶液中分解。溶于水(38g/100ml,20)和甲酸;不溶于乙醇。

用途：

- 1.作生化试剂和食品添加剂。
- 2.营养增补剂，在化妆品中作为皮肤营养添加剂。
- 3.可供生物化学和营养学研究之用，也可作为合成环丝氨酸的原料。

(1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。用量0.05。
(2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感
(3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。
(4) 果汁、酒类等，分散剂。
(5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。
(6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂(保鲜)

在食品中添加食品营养强化剂，不仅可以补充天然食品的营养缺陷，而且可以改善食品中的营养成分及其比例，以满足人们对营养的需要。另外，利用食品营养强化剂可以特别补充某些营养物质，达到特殊饮食和健康的目的。食品营养强化剂不仅可以提高食品的营养质量，还可以减少和预防很多营养缺乏症及营养缺乏引起的其他并发症，有些营养强化剂还兼有提高食品的感官质量和保藏性能的作用

