

食品级食品添加剂L-半胱氨酸 华阳半胱氨酸碱 25kg/桶

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 食品级食品添加剂L-半胱氨酸 华阳半胱氨酸碱 25kg/桶 |
| 公司名称 | 江苏东聚生物科技有限公司 |
| 价格 | 125.00/千克 |
| 规格参数 | 级别:食品级 含量:99 用途:营养强化剂 |
| 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

一、简介中文名称:半胱氨酸中文别名:2-氨基-3-巯基丙酸; -巯基- -氨基;3-巯基丙氨酸;硫代丝氨酸;L-半胱氨酸;L-巯基丙氨酸分子式:C₃H₇NO₂S分子式: cysteineHSCH₂CH (NH₂) COOH, 分子量:121.15水中溶解度: 277.433g/L(25, 水)二、性状溶于稀无机酸和碱性溶液, 不易溶于水, 难溶于乙醇, 不溶于醚和氯仿。三、用途在食品加工中具有许多用途, 它主要用于焙烤制品, 作为面团改良剂的必需成分。半胱氨酸是一种还原剂, 它可以促进面筋的形成, 减少混合所需的时间和所需药用的能量, 半胱氨酸通过改变蛋白质分子之间和蛋白质分子内部的二硫键, 减弱了蛋白质的结构, 这样蛋白质就伸展开来。L-胱氨酸同时也是生产肉味香精所必须的原材料,其反应原来为美拉德反应,肉味香精广泛的应用于薯条, 火腿肠等领域。