

L-茶氨酸生产厂家 食品级L-茶氨酸

产品名称	L-茶氨酸生产厂家 食品级L-茶氨酸
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	260.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 有效物质含量:99
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，产品简介：

中文名称:L-茶氨酸

中文别名:N-乙基-L-谷氨酰胺

英文名称:N-gamma-ethyl-L-glutamine

英文别名:Theanine,98%;L-Theanine;N5-Ethyl-L-glutamine;L-theanine;N-ethyl-L-glutamine

CAS:3081-61-6

EINECS:221-379-0

分子式:C7H14N2O3

二，产品性状：

茶氨酸（L-Theanine）是茶叶中特有的游离氨基酸，茶氨酸是谷氨酸 - 乙基酰胺，有甜味。茶氨酸含量因茶的品种、部位而变动。茶氨酸在干茶中占重量的1%-2%。

白色结晶性粉末。无臭，呈略带甜味的特有滋味，味觉阈值0.15%。分解温度214 ~ 215 。溶于水，不溶于乙醇，天然品较多存在于上等绿茶中(可达2.2%)。

三，产品用途：

绿茶是将采摘来的鲜叶先经高温杀青，杀灭了各种氧化酶，保持了茶叶绿色，然后经揉捻、干燥而制成，清汤绿叶是绿茶品质的共同特点。绿茶是未经发酵的，中国产量多，饮用为广泛的一种茶。

茶氨酸作为一种新兴的食品添加剂，已在欧美、日本、中国台湾等地区广泛使用。茶氨酸具有优良的加工特性和稳定性(通常的食品加工条件下，如、pH和加热等)，所以应用范围很广。目前日本已开发出添加茶氨酸的巧克力、果冻、布丁、口香糖、保健茶和各种清凉饮料。概括起来，茶氨酸主要应用在如下领域：(1)、作为茶饮料的品质改良剂：在茶饮料生产过程中添加一定量的茶氨酸，能明显改善茶饮料的品质和风味。(2)、作为改善食品风味的添加剂：研究表明，茶氨酸可改善咖啡、可可、高丽参饮料、葡萄柚饮料、啤酒等的苦味，减轻葡萄酒的涩味，因此，可作为这些食品风味的改良剂。

贮存：本品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，避免杂气污染，远离火源。

警示：本品不可以直接食用，不能和有毒物品存放混放。

包装与贮存：阴凉处保存，避免阳光直接照射和潮湿的环境中。