

# L-鼠李糖98%甜味剂食品级纯度高生产厂家

产品名称	L-鼠李糖98%甜味剂食品级纯度高生产厂家
公司名称	平舆益美康植物科技有限公司
价格	430.00/kg
规格参数	含量:HPLC 98% CAS:10030-85-0 外观:白色结晶粉末
公司地址	平舆县城西工业区(3-5)(注册地址)
联系电话	13783346575

## 产品详情

中文名称：L-鼠李糖

英文名称：L(+)-Rhamnosemonohydrate

含量：HPLC 98%

CAS号：10030-85-0

中文同义词：L(+)-鼠李糖一水合物,鼠李糖,一水L-(+)-鼠李糖,甲基戊糖,鼠李糖一水,一水合鼠李糖,异甜醇,鼠李糖,6-脱氧-L-甘露糖单水合物,L-鼠李糖,L-异甜醇,L-鼠李糖单水合物

分子式：C<sub>6</sub>H<sub>14</sub>O<sub>6</sub>

分子量：182.17

熔点：90-95 °C(lit.)

比旋光度：8.2(c=4.5,H<sub>2</sub>O)

密度：1.47

储存条件：Inertatmosphere,RoomTemperature

溶解度：H<sub>2</sub>O:0.1g/mL,clear,colorless

形态：CrystalsorCrystallinePowder

颜色：White

酸碱指示剂变色pH值范围：7.8-8.6

气味(Odor)：Odorless

旋光性(optical activity)：[  $\alpha$  ]<sub>20/D</sub>+8 ± 0.5 °, 2hr, c=5% in H<sub>2</sub>O

水溶解性：300g/L(20C)

Merck：14,8172

BRN：5988592

稳定性：Stable at RT

InChIKey：BNRKZHXOBMEUGK-FGASXDGJSA-N

CAS数据库：10030-85-0(CAS DataBase Reference)

L-鼠李糖一水物用途与合成方法

生物活性：L-鼠李糖是天然存在的一种脱氧糖。

体外研究：L-鼠李糖主要存在于植物和一些细菌中。不同于其他大部分的天然糖，它的构型为L，而不是D。它是植物细胞壁的主要结构组分，并且与其他化合物，如酚类结合。由于L-鼠李糖的抗炎和舒缓皮肤特性，L-鼠李糖现在被用作抗皱剂。

用途1：用作生化试剂。

用途2：鼠李糖可用来测定肠道的渗透性，可食用，可用于生产香精香料的甜味剂使用。

测试项	标准
外观	白色结晶粉末
熔点	82.0 -92.0
鉴定	IR: 符合相关光谱
溶解度	
-水	可溶
-甲醇	可溶
-乙醇	微溶
炽灼残渣	0.10%
目数	99.999% 过 20 目
比旋度	+ 7.5 ° - + 8.5 °
体积密度	0.5gm/cc
实密度	0.80gm/cc
水份含量	9.0%-11.0%
重金属	标准
铅	3ppm
镉	1ppm
汞	0.1ppm

