

# 湖北甘氨酸厂家 工业级食品级甘氨酸 营养增补剂 食品添加剂

产品名称	湖北甘氨酸厂家 工业级食品级甘氨酸 营养增补剂 食品添加剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:吉业升 含量:99% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

## 产品详情

生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产甘氨酸的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布全中国省份，欢迎新老客户来电垂询。

甘氨酸生产厂家产品介绍详情：

甘氨酸

英文名：Glycine

化学名：甘氨酸

CAS号：56-40-6

分子式：C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>NO<sub>2</sub>

分子量：75.07

含量：98.5%

性状：白色单斜晶系或六方晶系晶体，或白色结晶粉末。无臭，有特殊甜味

用途：

- 1.用作生化试剂，用于、饲料和食品添加剂，氮肥工业用作无脱碳剂
- 2.用于制药工业、生化试验及有机合成
- 3.甘氨酸主要作为鸡饲料营养性添加剂。
- 4.甘氨酸又名氨基乙酸(aminoacetic acid)
- 5.营养增补剂。主要用于调味等方面。

调味，与丙氨酸合用于含醇饮料，添加量：葡萄酒0.4%，威士忌酒0.2%，香槟酒1.0%。其他如粉末汤料约添加2%；酒糟腌的食品1%。由于其能一定程度呈虾、墨鱼味，可用于调味酱。

对枯草杆菌及大肠杆菌的繁殖有一定抑制作用。故可用作鱼糜制品、花生酱等的防腐剂，添加量1%~2%

6.缓冲作用，因甘氨酸为具有氨基和羧基的两性离子，故有很强的缓冲性。对食盐和醋等的味感能起缓冲作用。添加量为盐腌品0.3%~0.7%，酸渍品0.05%~0.5%。

抗氧化作用(利用其金属螯合作用)添加于奶油、干酪、人造奶油可延长保存期3~4倍。为使焙烤食品中的猪油稳定，可添加葡萄糖2.5%和甘氨酸0.5%。速煮面用的小麦粉中添加0.1%~0.5%，同时可起调味作用。亦为苏氨酸等氨基酸的合成原料。

包装：25KG/袋