

湖北L-茶氨酸厂家 食品级98% 保持新鲜味 表面胶冻剂

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 湖北L-茶氨酸厂家 食品级98% 保持新鲜味 表面胶冻剂 |
| 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:98% 包装:25kg/桶 |
| 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

产品名称：L-茶氨酸

产品性状：白色结晶粉末，无臭，有甜酸味。

茶氨酸（L-Theanine）是茶叶中的游离氨基酸，茶氨酸是谷氨酸- γ -乙基酰胺，有甜味。茶氨酸含量因茶的品种、部位而变动。茶氨酸在干茶中占量1%-2%。茶氨酸在化学构造上与脑内活性物质谷酰胺、谷氨酸相似，是茶叶中生津润田的主要成分。茶氨酸含量约为新茶的1~2%左右，其含量随发酵过程减少。

茶氨酸是茶叶中含量的氨基酸，约占游离氨基酸总量的50%以上，占茶叶干重的1%~2%。茶氨酸为白色针状体，易溶于水。具有甜味和鲜爽味，是茶叶的滋味组合。日本人常用遮阴的来提高茶叶中茶氨酸的含量，以增进茶叶的鲜爽味。

（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0.5%。

（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）。