

湖北 -聚赖氨酸厂家 食品级广谱抑菌剂 保鲜防腐

产品名称	湖北 -聚赖氨酸厂家 食品级广谱抑菌剂 保鲜防腐
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:500克/瓶*20瓶/箱
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

聚赖氨酸

-聚赖氨酸的研究在国外特别是在日本已比较成熟，我国刚刚起步。它是一种天然的生物代谢产品。具有很好的能力和热稳定性[1]，是具有优良防腐性能和巨大商业潜力的生物防腐剂。在日本，-聚赖氨酸已被批准作为防腐剂添加于食品中，用于方便米饭、湿熟面条、熟菜、海产品、酱类、酱油、鱼片和饼干的保鲜防腐中。同时还发现 -聚赖氨酸和其他天然抑菌剂配合使用，有明显的协同增效作用，可以提高其抑菌能力。

主要用途

一般都是以50%的有效成分配合成商品出售。如：酒精制剂：以含质量分数50%聚赖氨酸的糊精粉末为基础原料，添加体积分数30%~70%的酒精的制剂，主要用于各种蛋制品。醋酸制剂：添加体积分数0.5%~5.0%的醋酸，主要用于米饭，色拉等食品；甘油制剂：添加量为体积分数0.01%~5%，主要用于含有动物性蛋白乳蛋白较多的食品；甘氨酸制剂：添加量为质量分数0.01%—10%，和聚赖氨酸复合使用，协同抑菌效果更佳。

作用机理

-聚赖氨酸的作用机理主要表现在如下3个方面：

(1)作用于细胞壁和细胞膜系统；

(2)作用于遗传物质或遗传微粒结构；

(3)作用于酶或功能蛋白。

理化性质

-聚赖氨酸为淡黄色粉末、吸湿性强，略有苦味，是赖氨酸的直链状聚合物。它不受pH值影响，对热稳定(120℃，20min)，能抑制耐热菌，故加入后可热处理。但遇酸性多糖类、盐酸盐类、磷酸盐类、铜离子等可能因结合而使活性降低。与盐酸、柠檬酸、苹果酸、甘氨酸和脂肪甘油酯等合用又有增效作用。分子量在3600—4300之间的-聚赖氨酸其抑菌活性，当分子量低于1300时，-聚赖氨酸失去抑菌活性。由于聚赖氨酸是混合物，所以没有固定的熔点，250℃以上开始软化分解。-聚赖氨酸溶于水，微溶于乙醇。对其表征进行红外光谱分析表明：在1680~1640cm⁻¹和1580—1520cm⁻¹有强吸收峰。

生物学性质

-聚赖氨酸是一种具有抑菌功效的多肽，这种生物防腐剂在80年代就应用于食品防腐。-聚赖氨酸能在人体内分解为赖氨酸，而赖氨酸是人体需的8种氨基酸之一，也是允许在食品中强化的氨基酸。因此-聚赖氨酸是一种营养型抑菌剂，性高于其他化学防腐剂，其急性口服毒性为5g/kg。-聚赖氨酸抑菌谱广，对于酵母属的尖锐假丝酵母菌、法红酵母菌、产膜毕氏酵母、玫瑰掷孢酵母；革兰氏阳性菌中的耐热脂肪芽孢杆菌、凝结芽孢杆菌、枯草芽孢杆菌；革兰氏阴性菌中的产气节杆菌、大肠杆菌等都有明显的抑制和杀灭作用。聚赖氨酸对革兰氏阳性的微球菌，保加利亚乳杆菌，热链球菌，革兰氏阴性的大肠杆菌，沙门氏菌以及酵母菌的生长有明显抑制效果，聚赖氨酸与醋酸复合试剂对枯草芽孢杆菌有明显抑制作用。

保鲜防腐方面

(1) -聚赖氨酸和甘氨酸混合能延长牛奶保质期。

(2) 对方便米饭和快餐食品等提高保存期。

(3) 聚赖氨酸与大蒜为主要原料混合制成食品防腐剂。这种食品防腐剂使用时加入食品中或喷淋到食品表面，均具有的防腐作用，能杀死或抑制食品内部或表面的致病微生物。