

DL-丙氨酸厂家DL-丙氨酸添加量

产品名称	DL-丙氨酸厂家DL-丙氨酸添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	20.00/千克
规格参数	品牌:DL-丙氨酸厂家 型号:食品级DL-丙氨酸 产地:生产DL-丙氨酸厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 17626436065

产品详情

DL-丙氨酸，DL-丙氨酸厂家，DL-丙氨酸生产厂家，DL-丙氨酸添加量，DL-丙氨酸使用方法

【别名】L-2-氨基丙酸; DL- -氨基丙酸; DL- -丙氨酸

【性状】无色至白色针状结晶或结晶性粉末，无气味，有甜味，溶于水。

常用于各类食品、饮料、保健品、保健食品、饲料、肥料、医药、农业、工业、生化研究等。

主要用于食品加工工业作营养增补剂、调味料用。其次用于医药工业。具有良好的鲜味，可以增强化学调味料的调味效果；

具有特殊的甜味，可以改善人造甜味剂的味感；改善有机酸的酸味，改进醋的风味；

具有酸味，使盐入味快，提高腌制咸菜、酱菜的效果，可缩短腌制时间，改善风味；

作合成清酒和清凉饮料的酸味矫正剂、缓冲剂，可防止发泡酒老化，减少酵母臭；具有抗氧化性，在各种食品加工中：如油类、蛋黄酱、糟制食品、酱油浸渍食品、米糠腌制食品等，均可使用，既能防止氧化，又能改善其风味；

用作制造维生素B6的原料，医学微生物和生物化学氨基酸代谢用。

DL-丙氨酸还是合成一些农药及医药的重要中间体，医学微生物和生物化学氨基酸代谢用药。用作食品调味剂、营养增补剂、维生素B6中间体、饲料添加剂等，亦可作生化试剂

1、营养增补剂。调味料，包括下述若干方面。增强化学调味料的调味效果对于核酸系调味料，添加约为其3~5倍的量，可增强调味效果。改善人工甜味剂的味感对人工甜味剂添加1%~10%(一般为1%左右)的量，能使甜味柔和，改善后味。改善有机酸的酸味按1%~5%的量添加于有机酸，可改善冰醋酸、琥珀酸、富马酸、柠檬酸、酒石酸等的酸味。改进醋的风味时用量约0.2%。提高腌制效果按食盐量的5%~10%添加，可缩短腌制时间。提高含醇饮料的质量按0.1%~0.5%或0.2%~1.5%的比例添加于含醇饮料能使酒味醇和。尚可防止发泡酒老化，减少酵母臭。防止袖类氧化按0.01%~1.0%的比例添加于油类或蛋黄酱，具有防止氧化的效果。改善浸渍品的风味按0.2%~0.3%的比例添加于糟制食品、酱油浸渍食品、米糠腌制食品，能改善其风味。合成清酒的调味料用量0.01%~0.03%。GB2760—2001规定为允许使用的食品用香料。