

L-半胱氨酸盐厂家L-半胱氨酸盐添加量

产品名称	L-半胱氨酸盐厂家L-半胱氨酸盐添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	50.00/千克
规格参数	品牌:L-半胱氨酸盐厂家 型号:食品级L-半胱氨酸盐 产地:生产L-半胱氨酸盐厂家
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

L-半胱氨酸盐，L-半胱氨酸盐厂家，L-半胱氨酸盐生产厂家，L-半胱氨酸盐添加量，L-半胱氨酸盐使用方法

使用必要性

L-半胱氨酸盐具有还原性，可激活面粉中木瓜蛋白酶活性，木瓜蛋白酶可分解面筋蛋白质，从而软化面筋；还直接参与氧化还原反应，使—S—S—还原为—S—H—，从而软化面筋。L-半胱氨酸能降低面团弹性，增加延伸性，可代替亚硫酸氢钠作为韧性面团的改良剂。

使用条件

当小麦粉中蛋白质含量高或面团流变性不适合于制作产品时，适量添加L-半胱氨酸盐，在和面过程中使面筋结构松弛，增加面团的可塑性。

使用工艺将本品配成溶液或与部分小麦粉预先混合均匀后使用。

预期使用效果降低面筋的弹性，增加面团的延伸性，提高面团的可塑性。

面包改良剂

：促进发酵、防止氧化的作用。在食品的方面作为面包速成促进剂，能改变面包和食品的风味。

- 4、在化妆品方面可用于化妆品的烫发精、防晒霜、生发香水和头发调理剂等等。
- 5、营养增补剂、[抗氧化剂](#)、护色剂：用于天然果汁，防止[维生素C](#)氧化及色变。