

# N-乙酰-L-半胱氨酸厂家N-乙酰半胱氨酸添加量

产品名称	N-乙酰-L-半胱氨酸厂家N-乙酰半胱氨酸添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:N-乙酰半胱氨酸厂家 型号:食品级N-乙酰半胱氨酸 产地:生产N-乙酰半胱氨酸厂家
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 13338976321

## 产品详情

N-乙酰半胱氨酸，N-乙酰半胱氨酸厂家，N-乙酰半胱氨酸生产厂家，N-乙酰半胱氨酸添加量，N-乙酰半胱氨酸使用方法

99% 乙酰半胱氨酸

性状：白色结晶性粉末，有类似蒜的臭气，味酸，有引湿性，N-乙酰-L-半胱氨酸白色结晶性粉末，易溶于水或乙醇，不溶于、氯仿。在水溶液中呈酸性

抗氧化剂和粘多糖类试剂。

用于生化研究，医药上用作粘痰溶解药及乙酰氨基酚中毒的解毒药。

应用领域

- (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0.05%。
- (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）。